

Meringues met kastanjecreme en gekonfijte mandarijn



Ingredienten

- 100 g eiwitten
- 100 g Suiker
- 100 g Poedersuiker
- 200 g zoete kastanjepasta
- 20 cl zure room
- 50 cl mandarijnsorbet
- 100 g gekonfijte mandarijn
- 1 biomandarijn

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Bereidingstijd: 120 minuten

Verwarm de oven voor op 100°C.

Klop de eiwitten op matige snelheid op met een elektrische mixer tot ze bijna stevig zijn. Klop er dan, beetje bij beetje, de suiker door en blijf nog 2 minuten kloppen op hoge snelheid, zodat de meringue extra stevig wordt. Spatel de poedersuiker voorzichtig door de meringue en schep in een spuitzak met dunne spuitmond. Spuit dunne staafjes meringue op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak 1 uur in de oven en laat akoelen met de overdeur op een kier.

Meng de kastanjepasta en de zure room door elkaar, schep in een spuitzak met dunne spuitmond en zet koel weg.

Schik de meringues op borden, trek enkele strepen kastanjecrème en schik er een quenelle mandarijnsorbet op. Werk af met stukjes gekonfijte mandarijn en geraspte mandarijnschil.

Serveer meteen.