

RECEPT

Ottolenghi's Meringuerol met frambozen



FILM

Sabrina, 1954

INGREDIENTEN

8 personen

Meringue

- eiwit van 4 eieren
- 250 gr kristalsuiker
- 1 ruime tl vanille essence
- 1 ruime tl witte wijnazijn
- 1 ruime tl maïzena

Room

- 400 ml slagroom
- 100 gr mascarpone
- 1 el. poedersuiker
- 1,5 el. rozenwater

Vulling

- 250 gr. frambozen
- 2 el. gehakte pistachenoten

Een lage ovenschaal of braadslee ± 33 x 24 cm, bakpapier

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 160 gr.C.
- Bekleed de schaal met bakpapier: laat het bakpapier er 1 cm bovenuit steken.
- Klop de eiwitten met een mixer in een vetvrije droge kom stijf.
- Voeg geleidelijk al mixend de suiker erbij tot het stevig glanzend schuim is.
- Vouw er met een metalen lepel de essence, witte wijn azijn en maïzena doorheen.
- Spreid het mengsel in de schaal uit en strijk het glad met een paletmes.
- Bak de meringue in 30 min. in de oven tot een er een korstje op zit en de meringue gaar is, maar van binnen nog zacht. Laat goed afkoelen, ca. 10 minuten.
- Leg een nieuw stuk bakpapier op de aanrecht en kiep de meringue ondersteboven uit de vorm op het bakpapier (korstje onder).
- Trek het bakpapier voorzichtig (met kleine rukjes) van wat nu de bovenkant is, af.
- Doe de room en mascarpone in een kom, en voeg het rozenwater en de poedersuiker toe. Sla het stijf met de mixer.
- smeer de rest over wat nu de bovenkant is van de meringue. Laat een rand van ca. 2 cm rond de meringue vrij en bewaar 4 eetlepels voor de garnering.
- Strooi de helft frambozen en de helft van de noten er over.
- Rol de meringue met behulp van het bakpapier vanaf de lange kant voorzichtig op (zoals je een sushirol oprolt)

- Leg de rol voorzichtig op de serveerschaal.
- Maak van de rest van de room een slingerende streep op de rol en garneer met de resterende frambozen en nootjes.
- Laat de meringue voor het serveren minimaal 30 min. in de ijskast opstijven.

TIPS

- Andere noten ook lekker: amandelen, hazelnoten etc. Maar voor de kerst mooie groene pistachenoten heel mooi.
- Als je niet de juiste maat vorm hebt, kan je deze ook zelf maken met bakpapier, hoekjes even nieten.
- Een schep lemoncurd erdoor, granaatappel toevoegen etc. schijnt ook lekker te zijn: zie Culy.nl
- Laat de witte wijn azijn en maizena niet weg, deze zorgen ervoor dat de merengue niet breekt.
- Rozenwater wordt verkocht bij Turkse / Marokkaanse winkels
- Als je geen vanille essence hebt, evt. vervangen door vanillesuiker of vanillestokje
- Ook lekker: maak er **frambozencoulis** bij door een pakje bevroren frambozen met suiker, witte wijn of water en een beetje citroensap te koken, op te warmen, te pureren, vervolgens evt. te zeven en af laten koelen.
- In het oorspronkelijke recept horen eigenlijk ook nog rozenblaadjes: $\frac{3}{4}$ door de room, de rest ter garnering.
- Mooi en heerlijk voor de kerst!

BRON NRC weekend, recept van Yotam Ottolenghi