Mmmmh!

Sinaasappelsalade met meringue op Italiaanse wijze

Ingrediënten

10 el sinaasappelconfituur
Oranjebloesem
320 g cantuccini
10 bloedappelsienen (of eetappelsienen)
100 g eiwit
180 g suiker
50 g water

Mensen: 10

Kooktijd 30 min.

Bereidingstijd 30 min.

Instructions

Snijd de sinaasappelen à vif, snijd ze in partjes. Meng de partjes met de confituur in een kom. Houd aan de kant.

Mix de cantuccinikoekjes in een blender, houd aan de kant.

Vul glaasjes met de verkruimelde koekjes en de confituur-sinaasappelmengeling.

Voor de meringue:

Doe de suiker in een pannetje, doe er water bij tot de suiker onder staat en zet op het vuur, tot het mengsel stroperig wordt op 117°C (het moet geen karamel worden).

Klop de eiwitten stijf, voeg de kokende siroop toe en blijf kloppen tot er piekjes verschijnen. Blijf kloppen tot het mengsel afgekoeld is.

Schep de meringue op een bord en karamelliseer met een gasbrander.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be