Frambozen, perzik en rozen meringue / Raspberry, Peach and Rose Meringue



Boodschappenlijstje
100 gram gepasteuriseerd eiwit
100 gram fijne suiker
1 theelepel vanille extract
450 ml slagroom, gekoeld
400 gram perziken, in schijfjes
150 gram frambozen
Optioneel: 2 eetlepels rozen siroop

Zo maak je Meringue met framboos en perzik
Doe de eiwitten in de mixer, klop ze schuimig en voeg lepel voor lepel de suiker toe.
Klop het eiwit tot er zachte pieken ontstaan.
Schep het eiwit in een spuitzak met een Wilton A1 spuitmondje.

Verwarm de oven voor op 90°C

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en spuit er 12 rozetten op
Schuif de bakplaat in het midden van de oven.
Laat de meringue 2.5 uur drogen in de oven en laat in de oven afkoelen, de deur op een kier.

Terwijl de meringue in de oven afkoelt:
Was de frambozen, pel de perziken en snij ze in schijfjes.
Klop dan de slagroom met de suiker in zachte pieken en schep het in een spuitzak.
Verkruimel de overgebleven meringue rozetten grof.

Maak de meringue op
Leg 7 meringue rozetten op een grote schaal.
6 langs de rand in een cirkel en één in het midden, niet zo dicht bij elkaar.

Spuit de slagroom tussen en over de meringue rozetten.
Laat een beetje ruimte vrij aan de rand zodat je nog iets van de meringue kunt zien.
Garneer de meringue met perzikschijfjes en frambozen op een aantrekkelijke manier.

Bestrooi met meringue kruimels en druppel er rozensiroop overheen

Frambozen, perzik en rozen meringue / Raspberry, Peach and Rose Meringue



Shopping list
100g pasteurized egg whites
100g caster sugar
1 teaspoon vanilla extract
450 ml double cream, chilled
400g peaches, sliced
150g raspberries
Optional:
2 tablespoons rose syrup

Here's how to make raspberry and peach meringue
Put the egg whites in the mixer, beat them until frothy, and add the sugar spoon by spoon.
Beat the egg whites until soft peaks form.
Spoon the egg whites into a piping bag fitted with a Wilton A1 nozzle.

Preheat the oven to 90°C.

Place a sheet of baking paper on the baking tray and pipe 12 rosettes onto it.
Slide the baking tray into the middle of the oven.
Let the meringue dry in the oven for 2.5 hours, let cool in the oven with the door ajar.

While the meringue is cooling in the oven:
Wash the raspberries, peel the peaches, and cut them into slices.
Then beat the whipped cream with the sugar into soft peaks and spoon it into a piping bag.
Crumble the remaining meringue rosettes coarsely.

Assemble the meringue
Place 7 meringue rosettes on a large serving platter.
6 along the rim in a circle and one in the middle, not to close together.

Pipe the whipped cream between and over the meringue rosettes.
Leave a little space free at the edge so that some of the meringue is still visible.
Garnish the meringue attractively with peach slices and raspberries.

Scatter with meringue crumbles and drizzle rose syrup over the top