



Eton Mess met frambozen



OKay



BELORTA
fruit & vegetables

BELORTA
fruit & vegetables

Ingrediënten (4 personen)

- 250 g BelOrta-frambozen
- zeste van 1 citroen
- enkele blaadjes munt
- 200 ml room
- 200 g Griekse yoghurt
- 2 eiwitten
- 4 eetl. pistachenoten
- 2 eetl. + 100 g suiker
- 1 eetl. balsamicosirop

Vorbereiding (1 u. 45 min.)

- Maak de meringue: verwarm de oven voor op 90 °C en bedek een bakplaat met bakpapier. Klop de eiwitten tot schuim. Voeg geleidelijk en al kloppend 100 g suiker toe. Klop tot de suiker volledig opgenomen is en je witte pieken krijgt.
- Verdeel de meringue over de bakplaat. De vorm maakt niet zoveel uit. Zorg ervoor dat de meringue ± 1,5 cm dik is. Bak anderhalf uur in de oven en laat afkoelen.

Bereiding (20 min.)

1. Rooster de pistachenoten enkele min. in een pan met antiaanbaklaag. Laat afkoelen en hak grof.
2. Klop de room op tot slagroom en meng er de Griekse yoghurt en de zeste onder. Zet even in de koelkast.
3. Mix de helft van de frambozen met de balsamicosirop en de rest van de suiker tot een coulis.
4. Verbrokkel de afgekoelde meringue over het yoghurtslagroommengsel. Roer er voorzichtig de coulis door, zodat je een gemarmerd effect krijgt, en schep in glazen.
5. Werk af met de rest van de frambozen, de pistachenoten en enkele blaadjes munt.

