

SAMEN KOKEN? IK HEB EEN LEKKER RECEPT MET MASKER PONE

Merengue IJstaart



200 ml slagroom
250 gram Mascarpone (bakje)
150 gram schuimpjes (merengue)
50 gram kristalsuiker
Lange vingers (optioneel)

- Gebruik een siliconen cakevorm (25 cm) voor deze ijstaart. Heb je die niet, dan kun je ook een metalen cakevorm gebruiken, maar bekleed deze dan met vershoudfolie.
- Klop de slagroom met de suiker stijf en roer in een apart kommetje de mascarpone wat losser.
- Als de slagroom stijf is doe je de mascarpone erbij en mix je dit nog even door totdat alles één geheel is.
- Breek de schuimpjes in kleine stukjes en roer dit met een spatel door het slagroom/mascarpone mengsel.
- Schep het mengsel in de cakevorm en strijk glad met de spatel. Leg bovenop de lange vingers als je hier gebruik van maakt. Dit wordt straks de bodem.
- Dek de ijstaart aan de bovenkant af met vershoudfolie en zet hem minimaal 8 uur in de vriezer. Haal hem 10 minuten voor het serveren uit de vriezer en presenteer hem op een mooi bord. Eet smakelijk!