

# Meringue met gegrilde ananas en peperkoek

**Bereidingstijd**
> 1h

**Moeilijkheidsgraad**
Moeilijk

# Ingrediënten

2 eiwitten
100 gram fijne suiker
1⁄2 ananas (vers, geschild en in schijven gesneden)
500 gram mascarpone
250 gram peperkoek
5 centiliter elixir d'anvers
munt (vers, fijngesneden)

# Bereidingswijze

1. **Klop de eiwitten stijf.**
2. **Warm ondertussen de suiker heel voorzichtig op in een pannetje.**
3. **Voeg de warme suiker lepel per lepel toe aan het schuimige eiwit, zonder te stoppen met kloppen.**
4. **Verdeel de eiwitmassa over een met bakpapier bedekte ovenplaat.**
5. **Bak gedurende anderhalf uur in een op 90 °C voorverwarmde oven. Open de oven niet!**
6. **Meng de munt met de Elixir d’Anvers en laat de ananas hierin marineren. Zet in de koelkast.**
7. **Verdeel de helft van de mascarpone over de meringue.**
8. **Gril de ananas op de barbecue.**
9. **Bestrijk de peperkoek met de rest van de Elixir d’Anvers en bak op de barbecue.**
10. **Bedek de peperkoek met een stuk meringue en werk aan de buitenzijde af met de rest van de mascarpone.**

**11.** **Verdeel hierover de in stukjes gesneden ananas. Werk af met een blaadje munt.**