



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 marinieren. 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.