



December 2015

Grande Finale

280 ml vloeibaar eiwit
400 g fijne suiker
1 tl azijn
1 tl maizena
400 ml slagroom
50 g suiker
2 tl vanille-essence
300 g blauwe bessen
100 g pure chocola
1 sinaasappel, schoongeboend
8 sterretjes
Handvol rode bessen
Vetvrij papier

Klop met een mixer in een ontvette kom de eiwitten stijf. Voeg beetje bij beetje 400 g fijne suiker toe;

Meng het azijn en de maizena door elkaar, voeg bij het eiwitschuim en klop tot het eiwit mooi glanzend is en in de kom blijft zitten als je hem op zijn kop houdt;

Bedek 2 bakplaten met vetvrij bakpapier en spuit op elke bakplaat 2 eiwitschuimcirkels van ca. 30 cm doorsnede;

Plaats de platen om beurten in de oven (120 graden) en laat de schuimcirkels ca. 1 ½ uur drogen. Let op: tussendoor mag de oven niet worden geopend;(in een hete luchtoven kunnen alle platen er gelijk in)

Klop voor de vulling de slagroom met de suiker en vanille-essence stijf. Meng de helft van de slagroom met de helft van de blauwe bessen;

Bestrijk een set van de eiwitschuimcirkels met het slagroom-blauwebesmengsel en plaats de andere twee er bovenop;

Maak van de andere helft van de slagroom pieken op de bovenste cirkel en garneer met de rest van de bessen;

Rasp of schaaf de pure chocolade en verdeel over de taart. Maak met behulp van een zesteur sliertjes van de sinaasappelschil en garneer hiermee de taart. Steek de sterretjes in de taart. Garneer met rode en blauwe bessen.