

Meringuerol met rozenblaadjes en frambozen 12 personen

Meringue

180 g eiwit (van 6 eieren)
375 g suiker
1 ½ dessertl. vanille essence
1 ½ dessertl. witte wijnazijn
1 ½ dessertl. maïzena

R o o m

600 ml slagroom
150 gr mascarpone
1 ½ el poedersuiker, plus nog wat voor garnering
2 ½ el rozenwater

Vulling

225 g frambozen
3 el gedroogde rozenblaadjes
1 ½ cl gepelde en grofgehakte pistachenoten

Ctroen tbv ontvetten



Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed een lage ovenschaal of braadslee (33x24 cm) met bakpapier. Laat dat ongeveer 1 cm boven de vorm uitsteken.

Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop ze met een elektrische mixer tot ze stijf beginnen te worden. Giet terwijl de mixer draait de kristalsuiker erbij. Ga door met mixen tot er een stevig, glanzend eiwitschuim is ontstaan.

Vouw er met behulp van een metalen lepel de vanille-essence, de wijnazijn en de maïzena door. Spreid het mengsel over de bodem van de bakplaat uit met behulp van *een* paletmes of de bolle kant van een lepel. Bak de meringue dertig minuten in de oven tot er een korstje op zit en de meringue gaar is maar nog wel zacht. Laat afkoelen. Kiep de afgekoelde meringue uit de vorm op een nieuw stuk bakpapier, zodat de onderkant boven komt te liggen. Trek voorzichtig, met kleine rukjes, het bakpapier van wat nu de bovenkant is, af.

Doe de room en de mascarpone in een mengkom met het rozenwater en de poedersuiker. Sla het mengsel met een mixer stijf. Verspreid het voorzichtig over de voormalige onderkant van de meringue, maar bewaar een of twee eetlepel voor de garnering. Laat een smalle rand rondom de meringue roomvrij.

Strooi de frambozen en driekwart van de rozenblaadjes over de room.

Rol de meringue vanaf de lange kant voorzichtig op, gebruik daarbij het bakpapier om het rollen te vergemakkelijken. Leg de rol op een serveerschaal. Maak een slingerende streep van de rest van de room bovenop de rol en zet hem nog minstens 30 minuten in de koelkast.

Bestrooi de rol voor het serveren met wat poedersuiker en strooi de rest van de rozenblaadjes en de pistaches over de roomstreep.

