



Recept voor Meringueslof

Met deze heerlijke Meringueslof van FunCakes kan je écht wel aankomen bij jouw Valentijn! Een lekkere meringue bovenkant, een Zwitserse room vulling en een sloffenbodem: deze taart heeft het allemaal. Voor wie ga jij deze Meringueslof bakken?

Boodschappenlijstje



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,27



Patisse Garde RVS 25cm

P02467
€ 4,41



Scrapcooking Angled Spatula 29cm

SC5177
€ 6,71



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 4,67



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,02



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,00



Wilton Decorating Tip Round #1A

02-0-0166
€ 2,00



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



FunCakes Mix voor Crème Suisse 500 g

F10155
€ 5,18



FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500
g

F10170
€ 3,82

Ingrediënten voor de Meringueslof

- 500g FunCakes Mix voor Sloffenbodem
- 250g FunCakes Mix voor Zwitserse Room
- 125 g FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 30 g FunCakes FunColours Gel - Roze
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 125 g fijne kristalsuiker
- 10 g maïzena
- 155 g ongezouten roomboter
- 550 ml water
- Aardbeien
- Takjes munt

Overige benodigheden voor de Meringueslof

- FunCakes Bake Release spray
- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Wilton -Wide Glide- Rolstok
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #1A Rond
- Scrapcooking gebogen spatel
- Patisse Bakpapier
- Patisse Silver-Top Springvorm Lekvrije Bodem Ø22cm
- Patisse Garde
- Kom
- Scherp mes
- Plastic folie
- Bakplaat

Stap 1: Start met het voorbereiden van de meringue voor de Meringueslof

Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C). Trek vervolgens op een vel bakpapier met een potlood twee cirkels van 22 cm, draai het papier om en leg op een bakplaat.

Zorg dat de kom en garde vetvrij zijn en klop 4 eiwitten samen met 125 gram fijne kristalsuiker totdat je pieken kan trekken van het mengsel. Kleur het roze met behulp van de roze gel van FunCakes. Spatel voorzichtig suikerbakkerspoeder en de maïzena doorheen. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1A en spuit in een spiraal de cirkels vol, begin in het midden en werk verder naar buiten. Strijk de bovenkant eventueel met een spatel glad. Laat de meringue plakken in de oven in 2 uur drogen. TIP: *De plakken meringue kan je een aantal dagen van tevoren maken.*

Stap 2: Bereid de sloffenbodem voor de Meringueslof

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvorm in met de bakspray. Bereid vervolgens 500 gram FunCakes Mix voor Sloffenbodem. Dit doe je door de mix te mengen

met 155g boter en 1 ei. Zodra dit gemengd is kneed je het geheel tot een stevig deeg. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het vervolgens een uur rusten in de koelkast. Kneed het sloffendeeg goed door en rol het uit tot een dikte van 1 cm op een met magic roll-out powder bestoven werkblad. Snijd met een scherp mes een cirkel van 22 cm uit en leg dit in de springvorm. Bak de bodem in ongeveer 20 - 25 minuten gaar en laat in de vorm afkoelen.

Stap 3: Aan de slag met de Zwitserse room voor de Meringueslof

Bereid 250 gram FunCakes Mix voor Zwitserse Room door dit op hoge snelheid te mixen met 550 ml water. Laat het mengsel 10 minuten opstijven in de koelkast. Plaats spuitmondje #1M in de spuitzak, vul deze met de room en spuit de bodem vol met toefjes. Snijd wat aardbeien in kleine stukjes en strooi dit over de toefjes. Dek dit af met een plak meringue en decoreer de bovenkant van de meringue met toefjes crème, aardbeien, blaadjes munt en brokken meringue.