

Trifle met citroenroom, meringue en aardbeien

4 stuks



Gemiddeld

tot 40 Min.



Voor de trifle met citroenroom:

4 plakjes cake (ev. citroen-)
250 ml slagroom
40 g kristalsuiker
citraensap van 1 citroen
4 aardbeien (grote)

Voor de meringue:

2 eiwitten
140 g suiker
1 el maizena (bijv. Koopmans)

Extra nodig:

mixer met garden
4 mooie (hoge) glazen
beslagkom (vetvrij)

- 1 Snijd de plakken cake in blokjes en verdeel deze over de bodem van een viertal glazen.
- 2 Breng de slagroom met de kristalsuiker aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer het citroensap erdoor. Laat even afkoelen en schenk vervolgens over de cake in de glaasjes.
- 3 Zet de glazen in de koelkast zodat de citroenroom kan opstijven.
- 4 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 110°C
Heteluchtoven 110°C

5 Meringue maken:

Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maizena toe en klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

- 6 Verdeel dit mengsel in hoopjes over een met bakpapier bekleedde bakplaat en bak de meringues een uur in de voorverwarmde oven. Zet hierna de oven uit en laat de meringue vervolgens nog twee uur in een dichte oven drogen.

Baktijd: 60 Min.

7 Maak de Trifle compleet:

Snijd de aardbeien in stukken en verdeel deze in de glaasjes over de citroenroom.

- 8 Breek de meringues in stukjes en verdeel deze over de verse aardbeien. Serveer de trifle met citroenroom, meringue en aardbeien direct.

Dit recept is gemaakt door Ohmyfoodness. <http://www.ohmyfoodness.nl/omf-kookt/trifle-met-citroenroom-meringue-en-aardbeien>