Eton Mess met Geel Fruit

Opzoek naar een heerlijk toetje die er ook nog eens heel mooi uitziet? Maak dan deze gemakkelijke Eton Mess met Geel Fruit! In dit recept voor Eton Mess van FunCakes wordt er geel fruit gebruikt in plaats van rood fruit. Decoreer je Eton Mess hoe jij wilt door bijvoorbeeld gouden chocoballen toe te voegen. Perfect voor de feestdagen, maar ook als dessert na je diner!

Boodschappenlijstje

FunCakes Slagroomversteviger Gezoet 150g

F54685

€ 4,29

FunCakes Candy Choco Pearls Large Koper 70g

F52730

€ 4,25

Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733

€ 3,95

Ingrediënten

- FunCakes Meringue Poeder 14 gr
- FunCakes Slagroomversteviger 70 gr
- FunCakes Candy Choco Parels Large Goud
- 375 g fijne kristalsuiker
- 125 ml water
- 500 ml slagroom
- Geel fruit naar keuze, bijvoorbeeld: gouden kiwi, mango, ananas, kaki-fruit

Benodigdheden

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

Stap 1: Maak het beslag voor meringue

Maak 14gr van de FunCakes Meringue Poeder samen met de 125 gram fijne kristalsuiker en 125 ml water in een schaaltje en roer tot de suiker opgelost is en laat daarna even rusten. Doe het mengsel na het rusten in een vetvrije mengkom en mix met een vetvrije garde op hoge snelheid tot schuim. Voeg hier al mixend beetje bij beetje de rest van de suiker aan toe. Laat het op hoge snelheid mixen tot het een stevig geheel is geworden en je er stijve pieken van kunt trekken.

Stap 2: Bak de meringues

Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Schep daarna het meringue schuim in 6 grote porties op het bakpapier. Dit hoeft niet netjes, het

wordt namelijk na het bakken in stukken gebroken. Droog daarna de meringues ca. 2,5 uur in de oven en laat de meringues daarna in de oven afkoelen. Zorg ervoor dat de oven dan uit staat.

Stap 3: Snij het fruit

Snijd het gele fruit in blokjes en breek de meringues in willekeurige kleine stukken. Houd wat mango en meringuestukken apart voor decoratie.

Stap 4: Maak de merinuge mengsel

Klop 500 ml slagroom met 70 g FunCakes Slagroomversteviger stijf en schep hier het gele fruit en de brokjes meringue doorheen. Leg onderin de glazen een laagje mangostukjes en schep hier het meringue mengels op. Decoreer met grove stukken schuim en de gouden choco parels.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Eton Mess met Geel Fruit na je diner!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.