

Merenge Toetje (Ethan Mesh)

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 3000 g aardbeien, grof gehakt• 6 el suiker of vanillesuiker• 6 theelepels granaatappelsap• 4 l slagroom• 30 kant-en-klaar gekochte meringues	<ul style="list-style-type: none">• 500 gr• 2 tl• 2 tl• 500 ml• 4 st

Bereiding

Doe de aardbeien in een schaal. Voeg er de suiker en het granaatappelsap aan toe en laat de aardbeien marinieren terwijl je de slagroom klopt.

Klop de slagroom in een grote kom tot hij dik, maar nog zacht is.

Verkruimel de meringues, niet alles al te fijn - je hebt wat stukjes nodig ter wille van de textuur, maar ook verpulverde meringues.

Schep een soepopscheplepel vol (ongeveer 100 g) van de gehakte aardbeien uit de schaal en spatel de met meringue gemengde slagroom en de rest van de aardbeien door elkaar.

Schep de mengsel als een berg op vier borden of in vier glazen, en verdeel er de rest van de gemarineerde aardbeien over.