Meringuerol met red velvet chocolade

Ingrediënten

6 Eiwit
225 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
2 tl (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
2 tl (theelepels) Witte wijnazijn
120 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
2 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
1 handje(s) Poedersuiker
200 g (gram) Ruby chocolade
250 ml Slagroom (ongezoet)
2 tl. (theelepels) Suiker (fijne)
150 g (gram) Blauwe bessen

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Steelpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Meringuelaag maken

Klop de **eiwitten (6 stuks)** stijf in een vetvrije kom.

Voeg in kleine hoeveelheden de **lichtbruine basterdsuiker (225 g)** toe en zorg dat alle suiker is opgenomen voor je de volgende schep toevoegt.

Spatel de **maizena (2 tl)**, **azijn (1 tl)** en het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (120 g)** door de eiwitmassa.

Smeer de massa uit over de met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi de bovenkant met **Dr. Oetker Amandelschaafsel (2 zakjes)**.

Bak het eiwitschuim in ongeveer 20 minuten goudbruin.

Laat de meringue plak hierna afkoelen op een rooster en leg hem daarna met de amandelkant naar beneden op een met **poedersuiker (handje)** bestrooide schone theedoek.

3. Meringuerol maken

Smelt de **ruby chocolade (200 g)** au bain-marie en smeer deze royaal over de afgekoelde plak biscuit.

Klop met de mixer de **slagroom (250 ml)** met de **suiker (2 el)** op en verdeel deze opgeklopte slagroom over de chocolade.

Strooi de **blauwe bessen (150 g)** over de slagroom en rol de plak voorzichtig op met behulp van de theedoek.