Winterse Eton Mess met stoofpeertjes en stroopwafels

Ingrediënten

2 Eiwit
1 tl. (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
140 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Stroopwafels
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
700 g (gram) Stoofpeer
Dr. Oetker Zachte parels zilver

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
4 Glas

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en leg hierop bakpapier. Verwarm de oven voor, bij voorkeur heteluchtoven (elektrisch 120°C / hetelucht 110°C).

2. Meringue maken

Zorg dat de kom vetvrij is. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de **eiwitten (2 stuks)** en de helft van de **suiker (70 g)** door elkaar. Meng daarna de andere helft van de **suiker (70 g)** met de **maïzena (1 el)** en voeg deze ook toe. 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.

Maak met twee eetlepels een aantal meringues op de bakplaat. Deze hoeven niet mooi van vorm te zijn, want je breekt ze later in stukken.

Bak de meringues in ongeveer 60 minuten gaar. Houd de oven dicht en laat de meringues ongeveer twee uur drogen.

> **Vet vrij maken**
> Je maakt een kom goed vetvrij door de binnenkant van de mengkom zorgvuldig af te nemen met keukenpapier met citroensap of keukenazijn.

3. Eton Mess bereiden

Breek de meringues in stukken, verkruimel de **stroopwafels (2 stuks)**. Klop de **slagroom (250 ml)** met de **Klop-fix (1 zakje)** stijf en meng er de verkruimelde stroopwafels door.

Laat de **stoofpeertjes (700 g, zelfgemaakt of uit pot)** uitlekken.

Vul mooie glaasjes met: een laagje stoofperen, een laagje stroopwafel-slagroom, een laagje meringuestukken. Herhaal dit tot de glaasjes mooi vol zijn.

Maak de Eton Mess extra feestelijk door er een paar **zilveren parels (Dr. Oetker Zachte Parels Zilver)** over te strooien.