

Griekse yoghurt met bosvruchten en meringues



Ingrediënten:

Griekse volle yoghurt (10%)

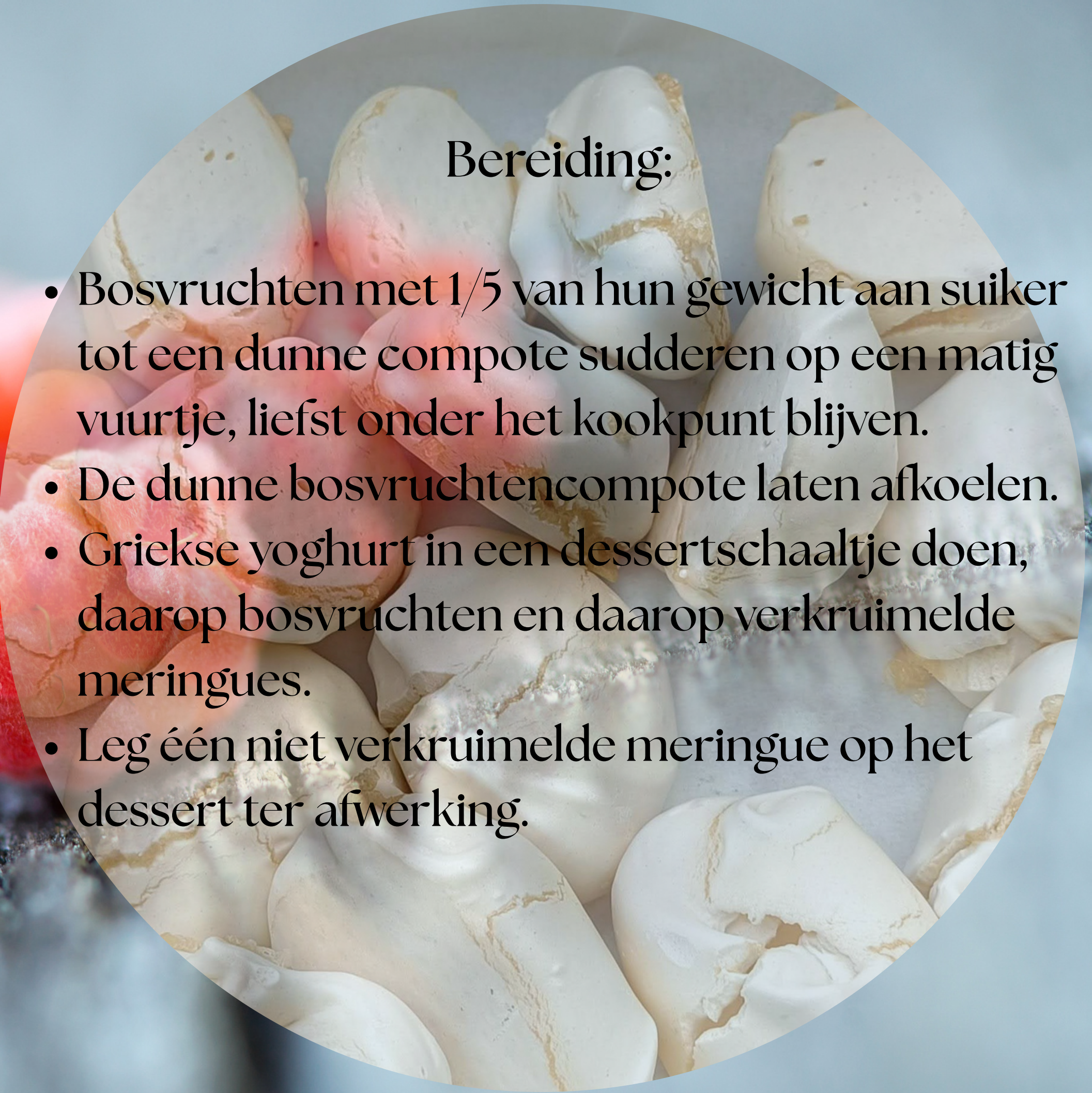
Franse meringues

Bosvruchten (diepvries)
suiker



Bereiding:

- Bosvruchten met $\frac{1}{5}$ van hun gewicht aan suiker tot een dunne compote sudderen op een matig vuurtje, liefst onder het kookpunt blijven.
- De dunne bosvruchtencompote laten afkoelen.
- Griekse yoghurt in een dessertschaaltje doen, daarop bosvruchten en daarop verkruimelde meringues.
- Leg één niet verkruimelde meringue op het dessert ter afwerking.





Meringues



Ingrediënten

voor 20 stuks:

3 eiwitten

100 gram fijne kristalsuiker

80 gram poedersuiker (bloemsuiker)

citroen

Materiaal

Keukenmachine
of een mixer
met mengkom

Ijsknijper of
twee eetlepels
of spuitzak

Oven,
ovenplaat met
bakpapier



Bereiding

Oven op 100 graden

Eiwitten met kristalsuiker kloppen tot stevige pieken

Poedersuiker doorheen spetelen

1,5 tot 2 uur in de oven