

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Espresso meringue met hazelnootroom

Nagerecht (10 personen)
2 uur en 35 minuten

- 55 gram hazelnoten
- 4 eiwitten
- 150 gram fijne kristalsuiker
- 4 gram espressopoeder
- 1 theelepels maïzena
- 3 eetlepels Grand Manier
- 250 gram mascarpone
- 125 ml slagroom
- 50 gram pure chocolade
- 1 eetlepel zachte parels zilver
- 2 eetlepels Kaapse goudbessen
- Bakvorm (25x35 cm)
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 200° C. Bekleed de bakvorm met bakpapier en laat het papier 1 cm boven de rand uitsteken.

Rooster de hazelnoten in een koekenpan zonder olie of boter in 3 minuten goudbruin. Laat afkoelen op een bord en hak grof. Houd 1 el gehakte hazelnoten achter voor de garnering.

Klop met een mixer de eiwitten stijf in een schone kom. Voeg lepel voor lepel de suiker toe en blijf kloppen tot je glanzende pieken hebt. Meng de espressopoeder met 1 el heet water. Spatel de hazelnoten, espresso en maïzena snel door het eiwit. Verdeel over

Espresso meringue with hazelnut cream

Dessert (10 persons)
2 hours and 35 minutes

- 55 grams of hazelnut
- 4 egg whites
- 150 grams of granulated sugar
- 4 grams of espresso powder
- 1 tsp of cornflower
- 3 tbsp of Grand Manier
- 250 grams of mascarpone
- 125 ml of whipping cream
- 50 grams of plain chocolate
- 1 tbsp of soft silver pearls
- 2 tbsp of Inca berries
- Baking tray (25x35 cm)
- Baking paper

Preheat the oven at 200 degrees. Cover the baking tray with the baking paper and let the paper stick out 1 cm above the edge.

Roast the hazelnuts in a frying pan without oil or butter in 3 minutes golden brown. Leave it to cool on a plate and slice roughly. Hold back 1 tbsp of hazelnuts for garnishing.

Whisk the egg whites with a mixer in a clean bowl. Add spoon by spoon the sugar and continue whisking till you have shining peaks. Mix the espresso powder with 1 tbsp of hot water. Put the hazelnuts, espresso and cornflower on quickly through the egg white with a spatula. Divide it over the

Merengue exprés con nata de avellana

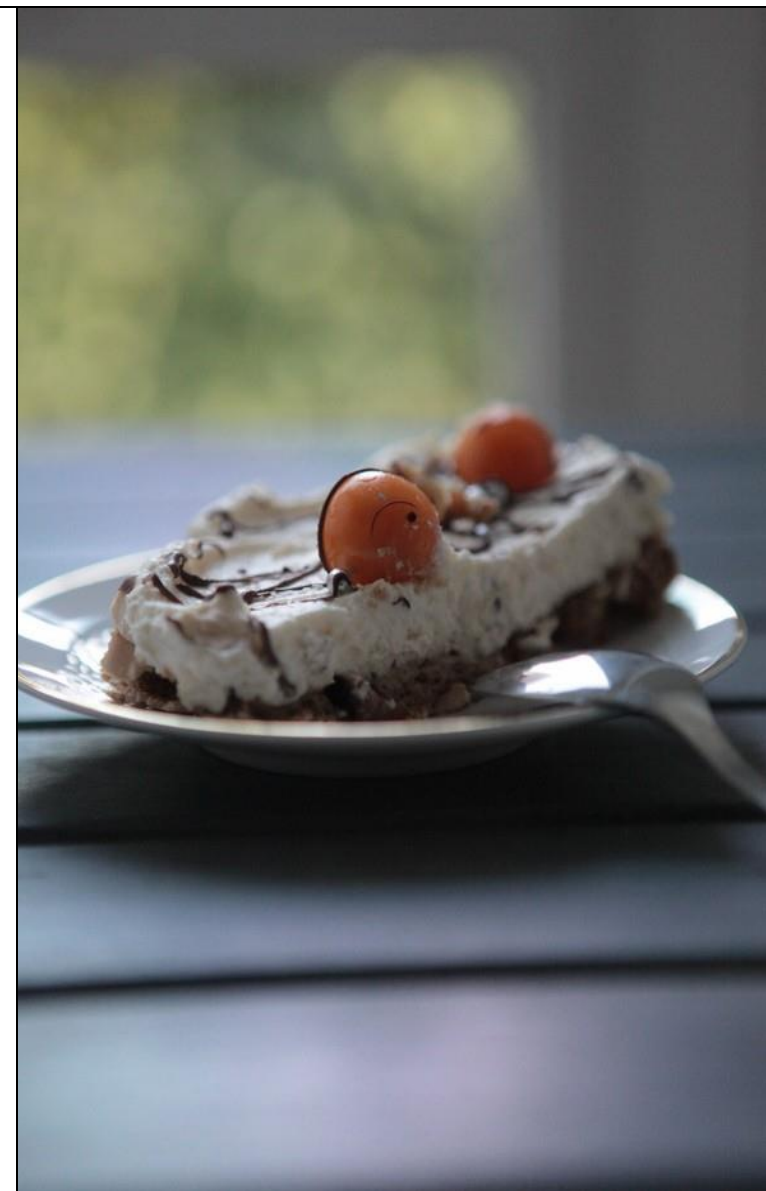
Postre (10 personas)
2 horas y 35 minutos

- 55 gramos de avallanas
- 4 claras de huevos
- 150 gramos de azúcar fino
- 4 gramos de polvo de exprés
- 1 cucharadita de maizena
- 3 cucharadas de Grand Manier
- 250 gramos de mascarpone
- 125 ml de nata batida
- 50 gramos de chocolate amargo
- 1 cucharada de perlas plateado suave
- 2 cucharadas de uchuvás
- Bandeja de horno (25x35 cm)
- Papel del horno

Precaliente el horno en 200° C. Cubre la bandeja de horno con papel del horno y deja sobresalir el papel 1 cm del canto.

Tosta las avellanas en un sartén sin aceite o mantequilla en 3 minutos tostado. Deja enfriarse en un plato y pica grueso. Retene 1 cucharada de avallanas guarnición.

Bate las claras a punto de nieve con una batidora. Añade cuchara por cuchara el azúcar y queda batir hasta tienes cúspide brillante. Mezcla el polvo exprés con 1 cucharada del agua. Pon las avellanas con una espátula, exprés y maizena rápido por la clara. Divide sobre la bandeja de horno



<p>de bakvorm en bak in het midden van de oven in ca. 30 minuten gaar.</p> <p>Zet de bakvorm met de meringue erin op een rooster en laat in 1 ½ uur helemaal afkoelen.</p> <p>Roer de Grand Marnier met de mascarpone tot een egaal mengsel. Klop de slagroom stijf en spatel erdoor.</p> <p>Keer de meringue, bestrijk met de mascarpone roomcrème. Laat tot gebruik in de koelkast opstijven.</p> <p>Smelt de chocolade au bain-marie. Zigzag met een vork de gesmolten chocolade erover. Bestrooi met de achtergehouden hazelnoten, parels en goudbessen.</p>	<p>baking tray and bake in the middle of the oven in ca. 30 minutes done.</p> <p>Put the baking tray with the meringue on a grid and leave it totally to cool in 1 ½ hour.</p> <p>Stir the Grand Marnier with the mascarpone till an even mixture. Beat the whipping cream until stiff and put it on with a spatula.</p> <p>Turn the meringue, spread with the mascarpone cream. Let it stiffen in the refrigerator till use.</p> <p>Melt the chocolate in a bain-marie. Zigzag the melted chocolate with a fork on it. Sprinkle with the holdback hazelnuts, pearls and Inca berries.</p>	<p>y cuece en el medio del horno en ca. 30 minutos hecho.</p> <p>Pon la bandeja de horno con el merengue en una rejilla y deja enfriarse completamente en 1 ½ horas.</p> <p>Mezcla el Grand Marnier con el mascarpone en una mezcla llano. Bate la nata batida a punto de nieve y pon con una espátula.</p> <p>Da el merengue, unta con la nata crema de mascarpone. Deja poner en el frigorífico hasta estrenar.</p> <p>Derrite el chocolate al baño maría. Zigzaguea con un tenedor el chocolate derretido sobre lo. Espolvorea con las avallanas retenido, perlas y uchuvas.</p>	
--	--	---	--