

bakken met bill granger.

Bramen-meringetaart





bramen-meringuetart

gebak (8 personen)

250 g digestive biscuits
50 g gemalen of geraspte kokos
(supermarkt of toko)
225 g boter, gesmolten

vulling

750 g bramen
5 el lichtbruine basterdsuiker
geraspte schil en sap van 1 (bio)citroen
2 el maïzena

meringue

150 g fijne kristalsuiker
3 eiwitten (M)
ook nodig: suikerthermometer

Vet een springvorm van 22 cm Ø goed in.

Doe voor de bodem de biscuits in een zak en sla ze met een deegroller tot fijne kruimels (of maal in een keukenmachine). Roer de kokos en gesmolten boter erdoor tot alles goed is gemengd. Schep in een springvorm van 22 cm Ø en druk de kruimels over de bodem en ± 3 cm tegen de randen van de vorm. Zet tenminste 1 uur in de koelkast.

Verwarm voor de vulling de helft van de bramen in een pan met de suiker, het citroensap en de rasp en 1 el water. Verwarm zachtjes tot de bramen beginnen te barsten

en sappig worden. Laat nog 3 min. koken tot ze echt zacht zijn, prak ze intussen met een lepel fijn. Meng de maïzena met 2 el koud water, schenk dit bij de bramen en laat koken tot de saus begint te binden en glanst. Roer de achtergehouden bramen erdoor, neem de pan van het vuur en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Schep in een zeef en vang het bramenvocht op. Zet apart.

Verwarm een grill voor op de hoogste stand.

Verwarm voor de meringue de suiker zachtjes in een pan met 75 ml water tot de suiker is opgelost. Draai het vuur hoger en laat koken tot een temperatuur van 120°C (gebruik een suikerthermometer). Klop de eiwitten in een kom tot stijve pieken, zorg ervoor dat het eiwit niet korrelig wordt. Schenk de suikersiroop langzaam in een dunne straal bij de eiwitten, blij voortdurend kloppen. Blijf kloppen tot de meringue koud is (± 10 min.).

Schep de bramencompote in de taartbodem en spatel de Italiaanse meringue erover. Zet de taart een paar sec. onder de hete grill om de meringue te laten kleuren (of gebruik een gasbrander, doe dit niet met de afzuigkap aan!). Snijd de rand van de taart voorzichtig los met een scherp mesje. Serveer in punten met bramensaus erover. Bereiden ± 45 min. / koelen ± 1 uur / afkoelen ± 30 min.