

# Recept 'Kroonsele mèt sjoem'

André Rieu & Patisserie Peter Lemmens

## Kruisbessenschuim vlaai

### Ingrediënten:

#### Merengue

2 eiwitten  
100 gr fijne suiker  
1 eetlepel gehakte hazelnoot  
1 eetlepel kandisuiker

#### Vlaaiendeeg

100 ml volle melk  
200 gr tarwebloem  
15 gr suiker  
60 gr boter  
10 gr gist  
4 gr zout

#### Vulling

750 gr kruisbessen  
1 eetlepel kaneelsuiker  
200 ml slagroom

#### Bereiding mereingue:

Verwarm de oven voor op 90°C  
Bekleed een bakplaat met bakpapier

Doe de eiwitten in een kom en klop dit op met de staafmixer totdat het eiwit wit schuimig is en er aan de garde pieken ontstaan.

Voeg er telkens een eetlepel suiker aan toe en klop dit gedurende 20 seconden. Herhaal dit totdat alle suiker goed is opgelost. Vervolgens de hazelnoot en kandisuiker erdoor roeren.

Spuit de merengue in toefjes op de bakplaat en zet ze gedurende 1.5 uur in de oven. De merengue moet droog aanvoelen en mag niet te donker zijn

#### Bereiding vlaaiendeeg:

Verwarm de oven op 220 °c  
Smeer een lage bakplaat (vlaaiplaat) in met boter

Voeg alles met het zout in een kom en kneed het totdat alles goed gemengd is.

Voeg vervolgens het zout toe en kneed het verder totdat er een soepel deeg ontstaat.

Maak een bol van de deeg en laat deze onder een schone theedoek gedurende 30 minuten op kamertemperatuur rusten.

Rol het deeg uit op een dikte van 5 mm en doe het in de bakvorm. Duw de randen van de deeg met de duim tegen de zijkant van de bakplaat en snij het overtollige ervan af

#### Bereiding van de vulling:

Voeg de kruisbessen op de vlaai en zet deze gedurende 35 minuten in de oven

Laat de vlaai afkoelen

Klop de slagroom met gewenste hoeveelheid suiker  
Verdeel de slagroom over de vlaai. Dit mag ook met een spuitzak.

Strooi de merengue er in stukken op en bedek het geheel met een beetje poedersuiker

#### Allergenen:

Noten  
Melk  
Gluten  
Eieren

#### THT

Maximaal 3 dagen bij 7 graden of lager

## maastricht:

