



Pink Lady® appel suurlemoen meringue koek

Genoeg vir 120cm koek



Bestanddele:

Meringue:

- ♥ 8 eierwitte (hou 3 gele vir die vulsel en 4 vir die smeer)
- ♥ 630g (750ml) strooisuiker
- ♥ 20ml wit asyn
- ♥ 30ml mielieblom (Maizena)

Vulsel:

- ♥ 3 eiergele (wat jy oorgehou het)
- ♥ 65g (75ml) strooisuiker
- ♥ 25ml koekmeel
- ♥ 25ml mielieblom
- ♥ 300ml melk

Suurlemoen smeer:

- ♥ 140g (145ml) strooisuiker
- ♥ 170ml suurlemoensap
- ♥ 170g (185ml) ongesoute botter, in blokkies gesny
- ♥ 4 eiergele, geklits
- ♥ 2 eiers, geklits
- ♥ fyngerasperde skil (zest)
- ♥ 6 Pink Lady® apples, in skywe gesny

Metode:

1. Verhit oond tot 140°C.
2. Voer twee bakplate met bakpapier uit.
3. Merk ses sirkels van 20cm in deursnee met potlood op bakpapier.
4. Klits eierwitte op hoë spoed met elektriese menger tot sagte punte vorm wanneer klitser opgelig word.
5. Voeg strooisuiker stadig by terwyl jy klits.
6. Hou aan klits tot mengsel 'n blink voorkoms het en stywe punte vorm wanneer klitser opgelig word.
7. Vou asyn, mielieblom en rooswater in.
8. Skep meringuemengsel in spuitsak met skerprandtuit van 1cm.
9. Vul gemerkte sirkels met meringue.
10. Sprinkel 'n bietjie droë roosblare oor.
11. Bak 30 - 45 minute of tot buitekant droog is.
12. Laat afkoel.

Vulsel:

1. Klits eiergele, strooisuiker, meel en mielieblom en helfte van melk in 'n mengbak tot gladde mengsel.
2. Bring res van melk tot kookpunt en gooi oor eiermengsel terwyl jy klits.
3. Gooi mengsel deur 'n sif terug in pot en klits oor lae hitte tot gladde, dik tekstuur, soos witsous.
4. Gooi mengsel in skoon bak en plaas kleefplastiek op oppervlak van vla.
5. Laat afkoel tot koud en gestol.
6. Skep vla in spuitsak met skerprand-tuit van 5mm.

Suurlemoen smeer:

1. Meng al die bestanddele saam in 'n klein pot met draadklitser.
2. Verhit oor lae hitte terwyl jy heeltyd klits.
3. Hou aan klits tot mengsel verdik, sowat 8-10 minute. Die mengsel moet dik wees voor jy dit van die hitte verwyder.
4. Gooi dan onmiddellik in 'n skoon bak en bedek met kleefplastiek.
5. Laat afkoel in yskas tot koud.
6. Skep mengsel in spuitsak met 1cm skerprandtuit.

Sit nou koek aanmekaar:

1. Plaas 'n meringue-sirkel op 'n dienbord, spuit vulsel oor meringue en smeer gelyk.
2. Spuit spiraal van suurlemoen smeer bo-op en plaas nog een meringue sirkel bo-op.
3. Herhaal met res van meringue-sirkels vla en suurlemoen smeer. Eindig met vla. Sit voor.



Resep deur:
Herman Lensing