

Espresso-meringue rol met hazelnootroom

Porties: 10 • Niveau: Moeilijk • Categorie: Nagerecht

Espresso-meringue rol met hazelnootroom is een recept uit de categorie Nagerecht.

Ingrediënten

- **95 g** ongebrande hazelnoten
- **4** middelgrote eieren
- **250 g** fijne kristalsuiker
- **2** espressosticks (pak 25 stuks)
- **1 el** water (heet)
- **1 tl** maizena
- **5 el** Frangelico hazelnootlikeur
- **250 g** mascarpone (zachte roomkaas)
- **125 ml** verse slagroom
- **50 g** pure chocolade 72% (reep 100 g)
- **1 el** zilvereren zachte parel
- **2 el** Kaapse goudbessen (fruit, bakje 140 g)

Bereidingswijze

- 1 Bereiden
- 2 Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed de bakvorm met bakpapier en laat het papier 1 cm boven de rand uitsteken.
- 3 Rooster de hazelnoten in een koekenpan zonder olie of boter in 3 min. goudbruin. Laat afkoelen op een bord en hak grof. Houd 1 el achter voor de garnering.
- 4 Splits de eieren. Klop met een handmixer de eiwitten stijf in een schone kom. Voeg lepel voor lepel de suiker toe en blijf kloppen tot je glanzende pieken hebt.
- 5 Meng de espressopoeder met het hete water. Spatel de hazelnoten, espresso en maizena snel door het eiwit. Verdeel over de bakvorm en bak in het midden van de oven in ca. 30 min. gaar. Zet de bakvorm met de meringue erin op een rooster en laat in 1½ uur helemaal afkoelen.
- 6 Roer de Frangelico en mascarpone tot een egaal mengsel. Klop de slagroom stijf en spatel erdoor. Houd 4 el van de crème achter voor de garnering.
- 7 Keer de meringue, bestrijk met mascarpone-roomcrème en rol op. Laat tot gebruik in de koelkast opstijven.
- 8 Hak de chocolade grof en smelt au bain-marie. Bestrijk de meringuerol met de rest van de crème. Zigzag met een vork de gesmolten chocolade erover. Bestrooi met de achtergehouden hazelnoten, de parels en goudbessen.
- 9 Eten er kinderen mee? Dan kun je de Frangelico vervangen door hazelnootsiroop voor in de koffie. Je kunt deze taart tot het smelten van de chocolade een dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast. Meringue is vers het allerlekkerst E

Toegevoegd door Matthieu