

# MARELI SE MERINGUE ROULADE MET MANGO EN GRANADILLA



## MARELI SE MERINGUE ROULADE MET MANGO EN GRANADILLA

### Bestanddele

4 eierwitte

185 ml strooisuiker

5 ml vanielje

5 ml witasyn

5 ml mielieblom

125 ml klapper

300ml styfgeklopte room

30 ml grenadilla pulp

2 medium mangoes, geskil, ontpit en in skywe gesny  
vars geroosterde klapperneutkrulle

### Instruksies

Voorverhit die oond tot 160°C.

Smeer 'n klein rolkoekpan (25×30 cm in deursnee) en voer uit met bakpapier sodat dit oor die kante steek. Smeer die papier ook goed.

Klits die eierwitte tot sagtepunt stadium, voeg die suiker geleidelik by en klits aanhoudend totdat die suiker opgelos is.

Vou die vanielje en mielieblom in.

Sprei die mengsel egalig uit op die voorbereide pan en sprinkel die klapper bo-oor.

Bak op die laer oondrak in die oond vir omtrent 20 min. of tot liggies verkleur.

Bedek 'n afkoelrakkie intussen met 'n strook bakpapier.  
Keer die meringue om op die bakpapier  
Verwyder die papier waarop dit gebak het en laat afkoel met  
die klapper-kant na onder.  
Smeer die styfgeklopte room op die afgekoelde meringue.  
Smeer die grenadilla pulp en pak die mango-skywe op.  
Rol ferm op vanaf die lang kant; gebruik die bakpapier as  
hulpmiddel. Sny die kante netjies af indien verkies.  
Versier met geroosterde klapperneutkrulle.

Foto: Lida Pieterse