

# Blueberry Meringue Cake with Wilfred the Whale

## BODEM:

150 gram geroosterde hazelnoten  
150 gram geroosterde zonnebloempitten  
10 medjool dadels  
1 eetlepel kokosolie  
beetje zout

## KWARK LAAG:

500 gram blauwe bessen  
500 gram (soja) kwark  
rasp van 1 citroen  
ahorn siroop

## MERINGUE:

4 eiwitten  
150 gram rietsuiker

## TOPPING:

blauwe bessen  
citraen rasp

### Bodem:

1. Hak de geroosterde hazelnoten en zonnebloempitten fijn (in een blender) en zet apart.
2. Ontpit de dadels en doe deze met de kokosolie in een blender, mix tot een gladde massa.
3. Kneed het dadelmengsel met de gehakte noten en pitten tot een deegbal.
4. Bekleed je springvorm van ongeveer 22 cm met bakpapier en druk de deegbal hier in plat. Zet in de vriezer.

### Kwark laag:

1. Pureer de blauwe bessen in een blender.
2. Schep de kwark in een kom en spatel de blauwe bessen hier door heen.
3. Voeg naar smaak citroenrasp en ahorn siroop toe.
4. Giet dit mengsel over de notenbodem en zet terug in de vriezer.

### Meringue:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Klop met een mixer de eiwitten op tot je pieken krijgt en je de kom ondersteboven kunt houden.
3. Voeg de rietsuiker toe en klop op de hoogste stand 6 minuten tot het mengsel glanst.
4. Spatel het schuim op het bakpapier, ongeveer ter grootte van de springvorm.
5. Zet 75 minuten in de oven en laat daarna afkoelen.

### Topping:

1. Haal de bevroren taart (na +/- 4 uur) uit de vriezer en plaats de meringue er boven op.
2. Laat een beetje ontdooien en verdeel de blauwe bessen en citroenrasp over de taart.
3. Prik Wilfred in de meringue en snij aan!

