**Laagjes ijstaart met fruit en meringue**

**Benodigdheden:**  
- 4 eieren en 150 gram suiker óf 1 zak kant-en-klare meringues  
- 200 gram frambozen- of aardbeienjam  
- 400 gram roombotercake  
- 200 gram macadamianoten  
- 2 liter vanille ijs  
- halve mango  
- ¼ ananas  
- 100 gr aardbeien  
- 2 kiwi’s

**Bereidingswijze:**

**Meringues:**

* Verwarm de oven op 150 graden
* Scheid de eieren
* Doe de eiwitten in een vetvrije kom
* De eierdooiers gebruik je niet
* Klop de eiwitten schuimig met handmixer
* Voeg lepel voor lepel de suiker toe
* Net zolang mixen tot alle suiker is opgenomen, eiwit heeft stevige pieken
* Bekleed de bakplaat met bakpapier
* Verspreid het eiwit over het bakpapier
* Bak het eiwit schuim 2 uur in de oven
* Haal de bakplaat na 2 uur uit de oven
* Maak het schuim met een mes kapot in grove blokken (3 bij 3cm)
* Bak het schuim nog 1 uur, laat afkoelen

IJstaart:

* Haal ijs uit de vriezer
* Hak de noten grof
* Breek de meringue in brokken
* Bekleed de bakvorm met bakpapier
* Snijd de cake in plakken
* Bekleed de bodem gelijkmatig met cake
* Besmeer met 100 gram jam
* Verdeel 1 liter ijs over de cake
* Strijk het ijs glad
* Verdeel 100 gram noten 2/3 meringuebrokken over het ijs
* Verdeel de rest van de jam over het mengsel
* Dek af met de rest van het ijs
* Bestrooi het ijs met de rest van de meringuebrokken
* Zet de ijstaart minstens 3 uur in de vriezer
* Maak het fruit schoon en snijd in stukken
* 10 minuten voor serveren uit vriezer halen
* Verdeel het fruit over de taart
* Garneer met de overige noten

De ijstaart is ook lekker met ‘slechts’ 1 liter ijs!