



🕒 ± 2.5 uur

 6 personen



Merveilleux, ken jij het al? Dit zijn heerlijke gebakjes die voornamelijk bekend zijn in België en Frankrijk. De gebakjes bestaan uit meringue en slagroom, die afgewerkt zijn met chocoladevlokken. Het is vrij eenvoudig om deze taartjes te maken, waardoor het onwijs leuk is om dat eens te gaan doen. Maak ze bijvoorbeeld voor je visite in het weekend of voor een verjaardag of ander feestje. Lees dan snel verder voor ons merveilleux recept en ga lekker aan de slag!

- 200 gram fijne kristalsuiker;
- 500 milliliter slagroom;
- 100 gram poedersuiker;
- 20 gram cacaopoeder;
- 1 theelepel vanille extract;
- DV Chocolade Vlokken Wit;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 4 eiwitten, maat M op kamertemperatuur;
- Snufje keukenzout;
- 1 theelepel citroensap;
- Eventueel: aardbeien ter decoratie.





Recept

- Tip!** Maak de hoopjes ongeveer 8 centimeter groot.

Handige informatie

Tover de merveilleux om tot desserts!

Deze gebakjes kun je perfect serveren op een verjaardag of een ander feestje met een kopje koffie of thee ernaast. Daarnaast kun je ze ook heel goed omtoveren tot een dessert. Zet elk gebakje op een leuk schoteltje en serveer er een bolletje ijs en een toef slagroom bij. Je kunt er zelfs nog wat extra vers fruit en/of een (chocolade)saus bij serveren. Zodoende heb je vrij eenvoudig een simpel en een originele afsluiter van een heerlijk diner.

Bekijk eens onze andere taart & gebak recepten!

Of je nou zin hebt om uitgebreid te bakken of snel wat lekkers op tafel wilt zetten: met de recepten die wij op onze blog hebben verzameld, is het allebei mogelijk. Inmiddels hebben we namelijk al ruim 500 taart & gebak recepten op onze blog gepubliceerd. Daardoor wordt het heel eenvoudig om zelf thuis heerlijke taarten en gebakjes te maken. Laat je inspireren door onze recepten en ga thuis lekker aan de bak. [Bekijk al onze taart & gebak recepten hier!](#)



Neem eens een kijkje op onze blog!

Op Baktotaal vind je niet alleen alles om te bakken, maar ook een blog waarop we inmiddels ruim 1.600 recepten hebben verzameld. Van taart recepten tot aan cake recepten en van recepten voor broden tot aan recepten voor verschillende hartige hapjes. Sommige recepten zijn vrij simpel en andere zijn juist weer een uitdaging. We hebben dus werkelijk voor ieder wat wils. We vullen de blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte merveilles aan ons zien!

Heb jij ook met ons recept lekkere merveilles gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taartjes te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreaties niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 3 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 x DV Chocolate Vlokken Wit 350g (Art.nr.: DV831007)
- 1 x Koekjes bakplaat PME 43 cm x 29,5 cm x 2,3 cm (Art.nr.: CSB115)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

