

# Recept: Pavlova



Een luchtige, knapperige meringue van buiten en zacht van binnen, werk af met een fluweelzachte crème chantilly, verse frambozen en ander rood fruit.

Maak in plaats van 1 grote pavlova, 1-persoons pavlova's



Aantal personen:

10 personen (1 grote pavlova)



Tijd: ±150 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

## Ingrediënten:

Omrekening naar 2 personen. delen door 5

<input type="checkbox"/> Eiwitten	225 ml	± 6 eieren	
<input type="checkbox"/> Fijne kristalsuiker	330 g	1½ kopjes	
<input type="checkbox"/> Witte wijnazijn	1½ tl		
<input type="checkbox"/> Slagroom (voor crème chantilly)	120 ml		
<input type="checkbox"/> Mascarpone (voor crème chantilly)	60 ml		
<input type="checkbox"/> Gesuikerde gecondenseerde melk (voor crème chantilly)	60 ml		
<input type="checkbox"/> Verse frambozen	125 g		
<input type="checkbox"/> Witte kersen, met steeltjes	250 g		
<input type="checkbox"/> Poedersuiker	Naar smaak	voor bestrooien	

# Bereidingswijze

## Meringue Bereiden

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Doe de eiwitten in de kom van een elektrische mixer en klop op hoge snelheid tot stijve pieken ontstaan.
- Voeg de suiker geleidelijk toe, 1 eetlepel per keer, met 30 seconden tussen elke toevoeging. Schraap daarna de zijkanten van de kom schoon en klop nog 6 minuten tot het mengsel stijf en glanzend is.
- Voeg de witte wijnazijn toe en klop nog 4 minuten tot het mengsel glanzend en goed gemengd is.

## Meringue Vormen en Bakken

- Schep lepels meringue op een met bakpapier beklede bakplaat en vorm met een spatel een ronde koepel van 20 cm.
- Verlaag de oventemperatuur naar 120°C en bak de pavlova 1 uur en 30 minuten tot de buitenkant droog en knapperig aanvoelt.
- Zet de oven uit en laat de pavlova *volledig afkoelen in de oven* — dit voorkomt scheuren.

## Crème Chantilly Maken

- Doe de slagroom (120 ml), mascarpone (60 ml) en gesuikerde gecondenseerde melk (60 ml) in een kom.
- Klop alles op met de mixer met kloppers tot een luchtige, smeuijge crème.
- Zet de crème chantilly in de koelkast tot gebruik.

## Afwerken en Serveren

- Plaats de afgekoelde pavlova op een mooie taartschaal of bord.
- Verdeel de crème chantilly royaal over de bovenkant van de meringue.
- Beleg met de verse frambozen en ander rood fruit.
- Bestrooi met poedersuiker vlak voor het serveren. Serveer direct — voor 10 personen!