Desserts / Nieuw-Zeeland

Pavlova



Een meringue met een knapperig omhulsel en een marshmallow-kern, onder slagroom en kiwi's.

Tijd 115 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 6 stuks eiwit
- ☐ 350 g suiker
- ☐ 2 theelepel maizena
- ☐ 1 theelepel witte azijn
- ☐ 1 theelepel vanille
- ☐ 400 ml Dubbele room
- ☐ 4 stuks Kiwi's
- ☐ 250 g bessen
- ☐ 2 stuks Passievrucht

Zo maak je het.

01 Klop het eiwit op kamertemperatuur tot zachte pieken in een zorgvuldig droge, vetvrije kom.

02 Voeg de suiker lepel voor lepel toe, terwijl u blijft kloppen, tot de meringue stijf en glanzend is.

03 Wrijf wat tussen je vingers: als je suikerkorrels voelt, blijf doorgaan, anders huilt de schaal siroop.

04 Spatel de maïzena, azijn en vanille erdoor met een spatel, in maximaal drie bewegingen.

05 Vorm een cirkel van tweeëntwintig centimeter op perkament, waarbij u de randen optilt en een holte in het midden laat.

06 Bak gedurende negentig minuten op 120 °C, zet dan de oven uit en laat de pavlova erin staan tot hij helemaal koud is.

07 Klop de room op, schep deze in de holte en garneer hem vlak voor het serveren met de kiwi's, bessen en passievruchtenpulp.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Hazel Fowler / Public domain / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pavlova