



Pavlova met rood fruit en slagroom

Een luchtige meringuetaart met een krokant korstje en een zacht, marshmallow-achtig hart, afgewerkt met slagroom en vers rood fruit. Het pronkstuk van menig Australische en Nieuw-Zeelandse feesttafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	90'	8	Dessert

Ingrediënten

- 4 eiwitten op kamertemperatuur
- 220 gr fijne kristalsuiker
- 1 kl witte wijnazijn
- 1 kl maïszetmeel
- 1 kl vanille-extract
- 300 ml slagroom
- 2 el poedersuiker
- 250 gr aardbeien

125 gr frambozen

125 gr bosbessen

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 120 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken een cirkel van ongeveer 22 cm diameter op het bakpapier als leidraad.
- 2.** Klop de eiwitten met een elektrische mixer op middelhoge snelheid tot ze zachte pieken vormen.
- 3.** Voeg de kristalsuiker lepel voor lepel toe terwijl je blijft kloppen op hoge snelheid. Klop minstens 8 minuten door tot je een glanzende, stijve meringue hebt en de suiker volledig is opgelost. Wrijf een beetje meringue tussen je vingers: je mag geen suikerkorrels meer voelen.
- 4.** Spatel voorzichtig de wijnazijn, het maïszetmeel en het vanille-extract onder de meringue tot alles net gemengd is.
- 5.** Schep de meringue binnen de getekende cirkel en vorm er met een spatel een nest van: iets hoger aan de randen en met een lichte holte in het midden zodat er ruimte is voor de afwerking.
- 6.** Schuif de bakplaat in de oven en bak de pavlova 90 minuten op 120 °C. Zet daarna de oven uit en laat de meringue met de deur op een kier volledig afkoelen in de oven. Dit duurt minstens 2 uur of overnight.
- 7.** Klop vlak voor het serveren de slagroom samen met de poedersuiker tot stevige pieken.
- 8.** Verdeel de slagroom over de afgekoelde meringue. Werk royaal af met de aardbeien, frambozen en bosbessen.
- 9.** Snij de pavlova met een scherp mes in punten en serveer meteen, want de meringue wordt zacht zodra ze in contact komt met de room en het fruit.

Tip

Zorg ervoor dat je mengkom en kloppers perfect vetvrij en droog zijn voor je de eiwitten klopt. Zelfs een spoortje vet verhindert dat de eiwitten goed opkloppen. Veeg de kom en kloppers eerst af met een scheutje citroensap op keukenpapier.

Lekker met

Serveer de pavlova als dessert op een feestelijk bord, eventueel bestoven met een weinig poedersuiker.

Dranktip

Een glas mousserende Moscato d'Asti past uitstekend bij de zoete meringue en het frisse rode fruit.

Ontdek meer recepten op kookpot.be