



Pavlova met rood fruit en bessen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

160 gram eiwitten
260 gram kristalsuiker
1 theelepel bicarbonaat
1 1/2 eetlepels maïszetmeel
1 snuifje fijn zeezout
1 theelepel witte azijn
300 ml volle room
2 eetlepels bloedsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Doe de eiwitten met de kristalsuiker in een hoge kom. Mix met de keukenmachine (of handmixer) minstens 10 minuten, tot de suiker is opgelost.
- 2.** Meng in een ander kommetje het bicarbonaat met het maïszetmeel en het zout. Voeg dit samen met de azijn toe aan de eiwitten en klop nog even goed door.
- 3.** Bekleed een bakplaat met bakpapier en teken hier met een potlood een cirkel op van ± 20 cm doorsnede. Draai het bakpapier om, zodat de eiwitten niet in aanraking komen met de potloodresten. Schep de eiwitten in een spuitzak en spuit de cirkel vol eiwit.
- 4.** Zet de bakplaat 20 minuten in een op 150 °C voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur naar 130 °C en laat nog 40 minuten verder bakken. Laat de pavlova afkoelen en leg hem op een schaal.
- 5.** Klop de room met de bloedsuiker in lobbige pieken.
- 6.** Schep de room op de pavlova en werk af met rood fruit en muntblaadjes.