

Better Baking

PAVLOVA MET FRUIT

Deze kleurrijke, feestelijke pavlova is perfect als gebakje of dessert. Het is absoluut niet ingewikkeld en je maakt ook nog eens indruk. Met pavlova kun je alle kanten op. Zolang de basis staat, kun je met de topping alle kanten op. Varieer eens met koekjes of chocolade. Succes!

Ingrediënten

Tip: zet alle ingrediënten klaar – afgewogen, gesneden en bereid – voordat je begint.

Voor de meringue

- 4 eieren, waarvan alleen het eiwit
- 225 gram basterdsuiker
- 1 tl maizena
- 1 tl witte wijnazijn
- 1/2 tl vanille-extract

Voor de topping

- 300 ml double cream*
- 30 granaatappelpitjes
- 50 gram frambozen
- 50 gram bosbessen
- 2 passievruchten, alleen het vruchtvlies
- 1 bloedsinaasappel, gehalveerd
- Half bosje munt, de blaadje

*Double cream is een typisch Engels ingrediënt. Dit product ligt helaas niet in de schappen van de Nederlandse supermarkten. Deze volvette room, waarvan het vetpercentage rond de 48 procent ligt, kun je gelukkig goed vervangen. Maak een mengsel van twee delen slagroom en een deel mascarpone.

Stappenplan

01. Verwarm de oven voor op 130°C.
02. Installeer je keukenmachine en bevestig de Ballongarde. Doe de eiwitten in de mengkom en zet de keukenmachine op snelheid een. Het is belangrijk dat je klopt totdat de eiwitten gaan schuimen. Verhoog vervolgens langzaam de snelheid tot vijf. Meng zolang totdat je zachte pieken ziet ontstaan.
03. Voeg de suiker, lepel voor lepel, toe en laat de machine draaien totdat alle suiker is opgelost en het mengsel stijfgeklopt is.
04. Meng de maizena, azijn en vanille-extract in een schaalteje en schep het vervolgens voorzichtig in de meringue.
05. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep de helft van de meringue erop. Maak een cirkel van ongeveer twintig centimeter en spreid het goed uit.
06. Om er een mooi geheel van te maken, schep je met een lepel de overige meringue aan de buitenkant, zodat er een rand ontstaat.
07. Schuif de taart in de oven voor anderhalf uur. De meringue moet droog aanvoelen, maar mag in het midden nog wat zacht zijn.
08. Zet vervolgens de oven uit en laat de meringue afkoelen in de oven (!).
09. Om de topping te maken, giet je de double cream (of het alternatief) in de mengkom van je keukenmachine. Mix alles met de Ballongarde en klop de room tot het dik is.
10. Als de meringue inmiddels is afgekoeld, kun je de taart opmaken. Het middelste gedeelte vul je met de room en de bovenkant versier je met het fruit en wat muntblaadjes. Geniet ervan!

Benodigheden

- Kenwood keukenmachine
- Ballongarde
- Bakpapier



Bereidingstijd
110 minuten



Wachttijd
3 uur



Hoeveelheid
6-8 personen



Moeilijkheidsgraad
gemiddeld