



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 tl witte wijnazijn
- 1 tl maïszetmeel
- 1 tl vanille-extract
- 300 ml slagroom
- 2 el poedersuiker
- 250 gr aardbeien

125 gr frambozen

125 gr blauwe bessen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 120 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken er een cirkel van ongeveer 22 cm op als leidraad.
2. Klop de eiwitten met een mixer op tot ze zachte pieken vormen, en voeg dan lepel voor lepel de suiker toe terwijl je blijft kloppen.
3. Klop het geheel minstens 8 minuten door tot je een glanzende, stijve meringue hebt waarin de suiker volledig is opgelost.
4. Spatel voorzichtig de wijnazijn, het maïszetmeel en de vanille onder de meringue.
5. Schep de meringue binnen de getekende cirkel en vorm er met een spatel een nest van met een lichte holte in het midden.
6. 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.
7. Klop vlak voor het serveren de slagroom met de poedersuiker tot stevige pieken.
8. Verdeel de slagroom over de afgekoelde meringue en werk royaal af met de aardbeien, frambozen en blauwe bessen.
9. Snij de pavlova met een scherp mes in punten en serveer meteen, want de meringue wordt zacht door het fruit.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)