



De Kookjuf

Pavlova met bosvruchten en mascarpone

Ingrediënten voor 8 eenpersoons pavlova's

Bodem

-8 eiwitten
-375 gr fijne kristal-
suiker
-2 ½ tl azijn
-1 ¼ el maïzena

Vulling

-375 ml slagroom
-2 el
poedersuiker
-375 gr mascarpone

Decoratie

-300 gr rood fruit

Materialen

-vetvrije kom
-beslagkom
-weegschaal
-maatbeker
-maatlepels
-mixer
-spatel

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 100 graden Celsius
2. Teken op 1 of 2 bakplaten op bakpapier de diameter van je pavlova af
3. Je tekent 16 bodems van circa 8 cm af
4. Klop in een vetvrije kom de eiwitten schuimig. Voeg de suiker, azijn en maïzena in delen toe
5. Klop het eiwitmengsel goed stijf, zodat het er niet uitvalt als je de kom op de kop houdt
6. Strijk het mengsel piekerig uit over de getekende vormen, zorg dat het midden iets dieper is, daar kan de vulling mooi in
7. Bak de pavlova in 1 ½ tot 2 uur droog en gaar. Laat als hij gaar is, nog even afkoelen in de oven met open deur. Pollepel ertussen.
8. Sla ondertussen de slagroom bijna stijf met de poedersuiker en spatel er dan de mascarpone voorzichtig doorheen
9. Maak het fruit schoon en zet het apart
10. Haal de pavlova uit de oven en laat deze goed afkoelen
11. Verdeel de helft van de vulling over de eerste vorm en doe daaroverheen de helft van de bosvruchtencoulis.
12. Plaats voorzichtig de tweede vorm erop en verdeel daarop de rest van de vulling en de coulis
13. Garneer met het bosfruit

Minipavlova's (hoeveelheid:6) moesten 1 uur en 40 minuten in de oven