

Pavloca met coulis

Porties: 10 • Bereidingstijd: 180 min • Totaaltijd: 180 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Taart

Pavloca met coulis is een recept uit de categorie taart.

Ingrediënten

- **6** eiwitten
- **300 g**
- **2 el** fijne kristalsuiker
- **1 tl** maizena gezeefd
- **1 tl** witte wijn azijn
- **250 l** slagroom
- **1** /2 vanille stokje (zonder merg)
- frambozen
- aardbeien
- bakpapier
- voor de coulis:
- **125 gram** frambozen
- **2 el** suiker

Bereidingswijze

- 1 Verarm de over voor (elektrisch 150 / hetelucht 130)
- 2 Klop voor de pavlova de eiwitten in een vetvrije kom met een handmixer licht en luchtig. Begin zodra het eiwit in slappe pieken omvalt, 300 gram suiker portiegewijs toe te voegen. Zet de mixer op halve snelheid en voeg al kloppend steeds 1 el suiker toe tot je glanzende witte pieken hebt. De suiker moet telkens helemaal opgelost zijn voordat je de nieuwe suiker toevoegt. Klop als laatste de maizena en de wittewijnazijn er op lage snelheid doorheen.
- 3 Verdeel het eitwitmengsel over een met bakpapier voorzien bakplaat. Maak een cirkel van +/- 28cm doorsnede. Zorg dat de randen hoger zijn dan het midden.
- 4 Zet de pavlova in de over en verlaag de oventemperatuur direct(elektrisch 130 / hetelucht 120) Bak de pavlova 1 uur en 50 minuten in de oven, bij voorkeur met de ovendeur op een klein kiertje. Doe er een houten pollepel tussen om de deur open te houden,
- 5 Zet de oven uit en laat de pavlova in de oven volledig afkoelen.
- 6 Meng ondertussen voor de coulis de frambozen met de suiker in een mengbeker en pureer met een staafmixer helemaal glad. Druk de coulis door een fijne zeef om de pitjes eruit te halen. Zet de coulis apart.
- 7 Klop de slagroom met 2 el suiker en het vanillemerg met een handmixer lobbijg. Verdeel de room over de pavlova en beleg met vers fruit naar keuze. Maak af met de frambozencoulis.

Toegevoegd door Matthieu