

Pavlova

Porties: 6 • Bereidingstijd: 420 min • Totaaltijd: 420 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Taart

Pavlova is een recept uit de categorie Taart.

Ingrediënten

- **3** eiwitten van van verse eieren
- **150 gram** fijne kristalsuiker
- **90 gram** poedersuiker
- **1** granaatappel, 1 kleine rode appel, bakje blauwe bessen, 4 verse vijgen
- **2 el** citroensap
- **250 gram** mascarpone
- **400 ml** griekse yoghurt
- **4-6 el** ahorn siroop pf schenkstroop

Bereidingswijze

- 1 , Verwarm de oven voor op 120C. Bekleed de bakplaat met tekenpapier en teken hier een cirkel op mbv een bord van 24-26 cm
- 2 Klop in een schone kom de eiwitten met de handmixer tot stijve pieken. Voeg daarna al kloppen lepel voor lepel de kristalsuiker erdoor en blijf kloppen tot het schuim gaat glanzen en taai wordt. Spatel de poedersuiker er luchtig door.
- 3 Schep het eiwitschuim in het midden van de cirkel op de bakplaat. Strijk het schuim in de cirkel uit. Maak de rand iets hoger zodat het een soort schaal wordt.
- 4 Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak het schuim 40 minuten. Schakel de oven uit, maar laat de Pavlova 4-6 uur in de nog warme dichte oven verder drogen en geleidelijk afkoelen. Bewaar de afgekoelde Pavlova in een trommel.
- 5 (1 uur van tevoren) Halveer de granaatappel en schep met een lepel de rode pitjes eruit, Verwijder de witte stukjes. Was de appel, snijd in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd de parten in schijfjes en besprenkel met citroensap.. Snijd de vijgen elk in 6 partjes. Bewaar dit fruit afgedekt met plastic folie op een koele plaats.
- 6 Klop in een kom de mascarpone en Griekse Yoghurt met de handmixer tot een luchtige crème en bewaar afgedekt in de koelkast.
- 7 Zet de pavlova op een platte schaal en vul de holte met het mascarpone mengsel. Steek de partjes appel met de bolle kant naar boven in de mascarpone en verdeel de vijgen, de granaatappelpitjes en de bosbessen erover. Besprenkel met ahornsiroop. Serveer direct

Toegevoegd door Matthieu