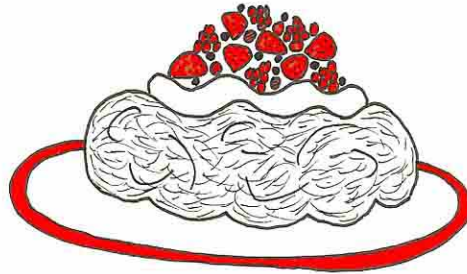


Pavlova met rood fruit (8 personen)

Bereiden: 20 minuten
In de oven: 1 1/4 uur
Wachttijd: 1 uur of langer (afkoelen in de oven)

Nodig:

- 7 eiwit
- 350 g witte basterdsuiker
- 1 el maïzena
- 250 ml slagroom
- 500 g gemengd rood fruit (evt. diepvries)



Doen:



Oven voorverwarmen op 175°C
Klop de eiwitten goed stijf met de basterdsuiker.
Scheep op het laatst de maïzena erdoor.
Bekleed de bakplaat met een vel vetvrij papier en
scheep het eiwit erop. Maak er (min of meer) een
ronde taartvorm van.

Zet de oven lager (op 140°C) en laat de pavlova in 5 kwartier
bakken tot de buitenkant bros krokant is maar de binnenkant
nog zacht. Zet de oven uit en laat de pavlova rustig
afkoelen in de oven.

(Dit kun je ook al de avond tevoren doen bijvoorbeeld!)

Haal de bakplaat uit de oven en hevel de pavlova (zonder papier) over op
een grote schaal.

Tip!
eh... wat doe je
met die 7 over-
gebleven eieren...?



?!
Crème anglaise
maken!

zie
www.kokenmetkarin.nl

Tip! Serveren



Klop een beertje slagroom stijf en scheep dit bovenop de pavlova.
Verdeel het (outdoodde) fruit erover

de pavlova is al
zoet genoeg

P.S. Het kan ook met ander zacht fruit



(mango, kiwi,
banaan, perzik,
passievrucht
et cetera!)

Leuk om te weten:

Dit Australische of
Nieuwzeelandse *
dessert is vernoemd
naar de beroemde
Russische ballerina
Anna Pavlova



* daar is ruzie over...