Pavlova

Recept van V-ZUG N.V.

Bereiding	30 Mins
Gaartijd	50 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

Ovenruimte tot 130 °C op Hot air (voor)verwarmen

200 g eiwit, komt overeen met ca. 7 eieren

300 g suiker

Het eiwit kloppen tot de massa wit en vast is. De suiker beetje voor beetje toevoegen en verder kloppen tot de massa glanst.

100 g suiker

1 el maïzena

1 el witte wijnazijn

De suiker en de maïzena met elkaar mengen en onder het geklopte eiwit kloppen. Witte wijnazijn toevoegen en erdoorheen roeren. De massa in een spuitzak met een grote vlakke tule doen.

Op 2 vellen bakpapier elk één cirkel met een ø25 cm tekenen. Voor de bodem ⅓ van de massa spiraalvormig op de cirkel spuiten en hiermee in het midden beginnen. De overige massa voor het deksel gelijkmatig in de tweede cirkel spuiten en met de spatel gladstrijken.

De bakplaten in de voorverwarmde gaarruimte op niveau 1 en 3 erin schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 130 °C gedurende 50 Mins

Tips

Pavlova met lemon curd vullen en met licht opgeklopte room en bessen versieren.

Accessoires

2 bakplaten

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019