

De perfecte pavlova / Donna Hay : Even More Basics to Brilliance

Ingrediënten

- 375 ml opgeklopte single cream
- frambozen
- partjes perzik
- passievruchtenpulp

Smakelijk!
met Petra Possel

Voor het meringuebeslag

- 225 ml eiwit
- 330 g fijne kristalsuiker
- 1 el maizena
- 1,5 tl blanke azijn

Donna Hay maakt een meringuebeslag dat altijd lukt! Meringue maken vereist kennis. Weeg je ingrediënten zorgvuldig af, ook de eiwitten, want niet alle eieren zijn even groot. Verse eieren op kamertemperatuur geven het beste resultaat; je kunt ze mooi luchtig en volumineus opkloppen en ze blijven stabiel tijdens het bakken. Oefen geduld als je de suiker geleidelijk aan het eiwit toevoegt. Elke eetlepel suiker moet eerst opgelost zijn voor je de volgende schep erbij doet. Klop het meringuebeslag niet te lang. Het is klaar als het dik en glad is en glanst en er geen suikerkorrels meer in zitten. Dat kun je controleren door een beetje van het beslag tussen je duim en wijsvinger te wrijven.

tip: Maak liever geen meringue op vochtige dagen. Door te veel vocht kan meringue tijdens of na het bakken inzakken.

Bereiding

1. Klop met een mixer op de hoogste stand het eiwit tot zich zachte pieken vormen.
2. Voeg telkens 1 eetlepel suiker toe, klop tot de suiker is opgelost en voeg dan pas de volgende schep suiker toe.
3. Schraap de wanden van de kom schoon nadat alle suiker is toegevoegd en klop nog 10-15 minuten of tot het mengsel dik is en glanst.
4. Meng de maizena en azijn in een kleine kom tot een glad papje.
5. Voeg het maïzenamengsel toe aan het eiwitmengsel en klop tot alles goed is gemengd.
6. Verwarm de oven voor op 150°C.
7. Teken met een potlood een cirkel van 20 cm op een vel bakpapier.
8. Leg het vel op de potloodzijde op een licht ingevette bakplaat.
9. Schep het meringuebeslag in de cirkel en maak een mooie ronde vorm.
10. Verlaag de oventemperatuur tot 120°C en bak 1 uur.
11. Laat volledig afkoelen in de gesloten oven.
12. Leg de pavlova op een schaal of bord en schep er de slagroom, frambozen, passievruchtenpulp en perzik op en dien op.