

PAVLOVA



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 2 uur 30 min - **Materiaal :** spuitzak(optioneel)

Ingrediënten : 6-8 personen

- SCHUIMGEBAK - 5 eiwitten - 125 g poedersuiker - SLAGROOM - 300 ml slagroom - 1 zakje vanillesuiker - PRESENTATION - 100 g aardbeien - 100 g frambozen - muntblaadjes

SCHUIMGEBAK

1. Scheid de eieren in witten en dooiers.
2. Klop de eiwitten in 5 minuten stijf in de grote kom met de eiwitklopper, vergeet niet de aanduwer uit de invoerbuis te verwijderen.
3. Voeg zodra de eiwitten stijfgeklopt zijn via de invoerbuis geleidelijk de poedersuiker toe. Laat de machine 1 minuut draaien. Het eiwitschuim moet stevig zijn.
4. Vorm met de spuitzak of met een lepel bergjes van ca. 8 mm op de met bakpapier bedekte bakplaat.
5. Droog het schuim 2,5 uur in de oven op 80 °C. De schuimgebakjes zijn gaar als ze gemakkelijk van het blik loslaten. Zet aan het einde van de baktijd de ovendeur op een kier en laat de schuimgebakjes in de oven afkoelen.

SLAGROOM

1. Zet de kom en de ingrediënten 1 uur in de koelkast.
2. Doe de slagroom in de grote kom met de eiwitklopper.

3. Verwijder de aanduwer uit de invoerbuis en schakel de machine in.
4. Klop de slagroom stijf, maar let goed op dat de slagroom niet in boter verandert. Voeg zodra de room dik begint te worden de vanillesuiker toe.
5. Bedek vlak voor het serveren de schuimgebakjes met de slagroom. Garneer met de vruchten en de muntblaadjes.

Tip van de chef :

De baktijd is afhankelijk van de grootte van de schuimgebakjes. U kunt ook ander fruit gebruiken, zoals perziken, appels, druiven etc. U maakt dit nagerecht nog lekkerder met frambozensaus .

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■