

Blooming Pavlova

Sommige desserts zijn te mooi om op te eten...

Deze Blooming Pavlova is er zo één — luchtig, zacht en elegant als een wolk van zoet geluk. Een feest van rood fruit, romige mascarpone en eetbare bloemblaadjes die dansen als lente op je bord.



Ingrediënten:

Pavlova

- 3 eiwitten
- 150 g fijne kristalsuiker
- 1 tl citroensap
- 2 tl maïzena

Vulling

- 250 ml slagroom
- 250 g mascarpone
- 1 tl vanille-extract
- 75 gram suiker

Topping

- Rood fruit (zoals aardbeien, frambozen, blauwe bessen, bramen, rode besjes)
- Eetbare bloemen (optioneel, maar zó mooi)



Bereiding:

Meringue basis:

Klop in een schone, vetvrije kom de eiwitten stijf. Voeg beetje bij beetje de suiker toe, gevolgd door het citroensap en de maïzena. Klop door tot het schuim glanst en stevige pieken vormt.

*Grote pavlova:

1. Teken een cirkel van ca. 20 cm op bakpapier (of een ovaal van 15x25 cm).
2. Verdeel het schuim binnen de lijnen en maak de randen iets hoger dan het midden.
3. Bak 2 tot 2,5 uur op 100°C (boven- en onderwarmte).
4. Laat volledig afkoelen in de oven met de deur op een kier.

*Kleine pavlova's:

1. Verdeel het schuim in 8 hoopjes op een met bakpapier beklede plaat.
2. Vorm met de achterkant van een lepel kleine kuiltjes in het midden.
3. Bak 1,5 tot 2 uur op 100°C, en laat ook deze afkoelen in de oven met de deur op een kier.

Vulling & afwerking:

1. Klop de slagroom stijf met een beetje suiker en eventueel wat vanille-extract.
2. Meng de losgeklopte mascarpone erdoor tot een romige, stevige crème.
3. Verdeel het mengsel over de pavlova's en top af met rood fruit en (optioneel) eetbare bloemen voor die betoverende, zomerse touch.

Tip:

Serveer direct voor het mooiste contrast tussen krokant schuim en zachte room.

Een dessert dat niet alleen prachtig oogt, maar ook smaakt naar lichtheid, liefde en lente.

Eet smakelijk!