



Pavlova taart met slagroom en vers fruit

Maak nu zelf een heerlijke pavlova schuimtaart met onderstaand recept. Decoreer met vers fruit als bramen en frambozen en zet een prachtig kleurrijke pavlova meringue-taart op tafel!

Boodschappenlijstje



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



Patisse Papier Sulfurisé Rond 23cm
pcs/20

P01709
2,75 €

Ingrediënten

- 3 eiwitten
- Snuf zout
- 100 gram fijne kristalsuiker
- 100 gram + 1 flinke eetlepel suikerbakkerspoeder van FunCakes
- 250 ml slagroom
- Bramen, blauwe bessen, frambozen, aardbeien

Overige benodigdheden

- Bakpapier

Stap 1: Starten met de voorbereiding voor de pavlova taart

Verwarm de oven voor op 110 graden (heteluchtoven 100 graden). Teken met potlood een cirkel van ongeveer 20/22 cm doorsnee op het bakpapier, draai het bakpapier om en leg op de bakplaat. (dit doe je zodat het potlood niet op je schuim komt).

Stap 2: Het maken het meringue schuim

Zorg dat je kom en garde goed vetvrij zijn anders word je eiwitschuim niet stijf! Doe de eiwitten in de mengkom en klop dit op hoge snelheid tot een luchtig wit schuim. Doe een snufje zout bij de kristalsuiker en voeg dit al draaiend in kleine porties toe aan het eiwit. Mix dit ongeveer 8 minuten op de hoogste stand zodat je een mooi glanzend schuim krijgt. Spatel hierna met de hand de suikerbakkerspoeder erdoorheen.

Stap 3: De meringue in de oven bakken

Verdeel het meringueschuim in de cirkel op het bakpapier en strijk iets glad. Droog de meringue in ongeveer 2 ½ uur in de oven en laat hem in de oven met de deur open afkoelen.

Stap 4: Het decoreren van jouw pavlova taart met slagroom en vers fruit

Klop de slagroom stijf met 1 eetlepel suikerbakkerspoeder en spatel dit op de afgekoelde meringue. Decoreer de schuimtaart pavlova met het verse fruit.

Meer recepten zoals dit:

[Recept Meringue Schuimpjes](#)

[Recept Chocolade Meringues](#)

[Recept Lemon Meringue Taart](#)