# Mini pavlova’s met chocolade en fruit

Maak heerlijke mini pavlova's met FunCakes Meringue Poeder! De chocolade en cranberry compote maken dit lekkernijtje helemaal af.

## Boodschappenlijstje

Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pk/20

P01733

3,95 €

FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105

9,95 €

FunCakes Sucre Glace 900g

F10545

5,89 €

Overige benodigdheden, recept voor 8 personen:

- 125 ml water
- 375 gram fijne kristalsuiker
- 250 gram slagroom
- Zakje slagroomversteviger
- 150 gram cranberries
- 4 theelepels witte basterdsuiker
- 2 eetlepels gran marnier (of ander sinaasappellikeur)
- 1 sinaasappel

Doe 14 gram meringuepoeder samen met 125 ml water en 125 gram fijne kristalsuiker in een kom en roer dit goed door tot de meeste klontjes weg zijn. Klop dit in een vetvrije mengkom met een vetvrije garde tot een wit schuim. Voeg in een straaltje de rest van de fijne kristalsuiker toe en laat dit draaien tot een stevig pieken trekkend schuim.

Verwarm de oven voor op 100 °C. Smelt 75 gram chocolade melts in de magnetron tot het vloeibaar is. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep met behulp van twee eetlepels bolletjes schuim op het papier en spuit in een zigzaggende beweging de gesmolten chocolade eroverheen. Doe hier bovenop nog een eetlepel schuim en spuit hier ook weer wat chocolade overheen. Druk het voorzichtig iets plat en maak in het midden een klein kuiltje met een lepel. Zet de pavlova's ongeveer 1 ½ a 2 uur in de oven om te laten drogen (dit hangt af van de grootte).

Rasp de sinaasappel, snijd de partjes tussen de vliezen uit, knijp de rest uit en vang het vocht op. Doe de cranberries samen met het sinaasappelvocht, 4 theelepels witte basterdsuiker, 2 eetlepels gran marnier en het sinaasappel rasp in een pan en zet op laag vuur op. Laat de cranberries poffen en inkoken tot een dikke compote en laat goed afkoelen.

Klop de slagroom samen met de suikerbakkerspoeder en slagroomversteviger op. Doe een flinke dot slagroom in de kuil van de pavlova. Schep hier een flinke schep cranberry compote op en leg er wat schijfjes sinaasappel op. Decoreer eventueel met wat chocolade schaafsel.