



Mini-pavlova met bosbessen en amandelroom

Datum: 13-02-2017
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 citroenen
- 6 eiwitten
- 300 g suiker
- 2 theel. maizena
- 2 theel. witte wijnazijn
- 200 ml slagroom
- 100 g zure room
- 8 eetl. amandellikeur
- 8 eetl. amandelschaafsel
- 16 eetl. bosbessenconfituur
- 2 bakjes bosbessen
- seizoenfruit naar keuze: frambozen, aardbeien, nectarines of perziken
- spuitzak met gladde spuitmond van 1 centimeter

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 120 graden met boven en onderwarmte. Bekleed een ovenrek met bakpapier of bakmat. Klop in een met citroensap ontvette kom van de keukenmachine de eiwitten eerst schuimig. Voeg beetje bij beetje de suiker toe en blijf doorkloppen tot het eiwit stevige pieken vormt. Roer de maizena door de witte wijnazijn en meng door de eiwitschuim. Schep het schuim in een spuitzak met spuitmond en spuit dopjes schuim van 1,5 centimeter doorsnede. Droog ze circa 5 minuten in een oven en steek je vinger in de mini-pavlova. Zet ze terug in de oven en laat een uur tot anderhalf uur volkomen bros worden. Laat ze afkoelen en bewaar in een goed afgesloten bak. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Spatel er voorzichtig de zure room en amandellikeur doorheen.

Rooster het amandel schaafsel in een droge koekenpan op een laag vuur goudbruin. Schud de pan hierbij regelmatig om. Verwarm de bosbessenconfituur tot het lauw is. Verdeel vijf mini-pavlova's over het bord. Schep in elk pavlova een theelepel bosbessenconfituur, leg er verse bosbessen op en lepel er iets amandelroom over. Verdeel het seizoenfruit met de resterende amandelroom en amandelschaafsel er tussendoor.