

# *Pavlova,* met verse rode vruchten



*Recepten*

Recept op basis van 4 personen!

- *6 middelgrote eieren*
- *250 gr witte suiker*
- *1 tl azijn*
- *1 tl maïzena*
- *200 ml slagroom en 2 tl kristalsuiker*
- *verse rode vruchten, gesneden en/of van de steel, naar keuze (frambozen, bosvruchten, aalbessen, bramen, aardbeien)*
- *1 takje munt ter garnering*

Verwarm de oven voor op 150 graden. Splits de eieren: alleen de eiwitten zijn nodig. Doe de eiwitten in een vetvrije mixerkom en klop in 5 tot 8 minuten zo stijf, dat er pieken ontstaan. Voeg na ongeveer 5 minuten beetje bij beetje de 250 gr suiker toe. Voeg daarna de azijn en maïzena toe en klop nog even door tot de eiwitten mooi glanzend zijn.

Stort de eiwitmassa op bakpapier op de bakplaat uit en zet in de voorverwarmde oven. Zet de oven nu op 140 graden en laat de meringue 2 uur in de oven bakken. (De oven niet tussendoor openen!)

Zet de oven na 2 uur uit en laat de meringue helemaal afkoelen in de oven. Haal de meringue uit de oven. Klop de slagroom stijf met de twee tl suiker en bedek de top van de meringue ermee. Dep de rode vruchten droog met keukenpapier en plaats op de slagroom. Garneer met de blaadjes munt.