Pavlova citroen maanzaad muffins

Ingrediënten

500 g (gram) Molen de Hoop - Muffinmix citroen-maanzaad 500 g
225 g (gram) Zonnebloemolie
230 g (gram) Water
3 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Frambozen (diepvries)
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
15 Stuk(s) Frambozen
Scrumptious Mini hartjes
1 Pot(ten) Lemoncurd

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Patisse suikerthermometer 40 - 200°C
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Crème Brûlée brander
Cupcakevormpjes

1. Muffinmix maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C.)

Meng de **muffin-mix (500 g),** het **ei (1 stuk), de olie (225 g) en het water (200 g)** in een kom met de mixer in de 2e versnelling. Mix ongeveer 4 minuten, totdat er een glad beslag ontstaat.

Zet de muffin- of cupcakevormpjes in een cupcake bakvorm en leg onderin de vormpjes 5 diepvries frambozen. Vul de vormpjes met beslag (ongeveer voor 2/3).

Bak de muffins gaar in 20 tot 25 minuten.

2. Merengue maken

Leg een (suiker)thermometer klaar.

Doe de **suiker (90 g)** en **water (30 g)** in een pannetje. Zet de thermometer in het pannetje. Verwarm deze tot een temperatuur van 120 graden.

Splits ondertussen de **eieren (2 stuks**). Zorg dat er geen eigeel in het eiwit terecht komt. Hierdoor zal het eiwit niet stijf worden. Het eigeel wordt niet gebruikt in dit recept.

Doe het **eiwit (50g)** in een kom. Zorg ervoor dat alles vetvrij is. Dit kun je gemakkelijk doen door de kom met wat azijn of citroensap schoon te maken.

Klop vervolgens de eiwitten op met een mixer. Begin met het opkloppen van het eiwit als het suikerwater 110 graden is. Voeg de **10 gram suiker** toe als het eiwit wit begint te worden.

Haal het suikerwater van de warmtebron zodra de temperatuur 120 graden is. Zet de mixer zachter en giet vervolgens het **hete suikerwater** voorzichtig bij het eiwit.

Mix op de hoogste stand de meringue handwarm.

3. Decoreren

Doe de meringue in een **spuitzak met een rond spuitmondje**.

Spuit in een beweging twee cirkels op de muffins. Brand met de crème brûlée brander een mooi bruin laagje op de meringue.

Vul de binnenkant van de cirkels met de **lemoncurd** en laat dit er eventueel ook overheen druipen.

Duw in het midden een verse **framboos**.

Maak de muffins af door deze te versieren met **Scrumptious suikerhartjes of eiwitschuimpjes**.