Pavlova met rood fruit

Ingrediënten

4 Stuk(s) Eiwit (op kamertemperatuur)
1 snufje Zout
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Azijn
2 tl (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl. (theelepels) Taylor & Colledge Biologisch Bourbon-Vanille-Extract
50 g (gram) Frambozen
70 g (gram) Aalbessen
50 g (gram) Bramen
100 g (gram) Blauwe bessen
70 g (gram) Aardbeien
2 takje(s) Munt (vers)

Keukenspullen

Bakplaat met bakpapier
Pannenlikker (of spatel)
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en teken een cirkel van 23 cm op het papier. Draai vervolgens om.

2. Pavlova meringue bereiden

Klop de **eiwitten (4 stuks)** met een **snufje zout** in een grote kom op hoge snelheid tot een stevig mengsel.

Klop op middelhoge snelheid en voeg langzaam de **suiker (200 g)** toe. Klop tot er glanzende pieken ontstaan.

Spatel hier vervolgens de **maizena (2 tl)** en **azijn (1 tl)** door, gebruik hiervoor een rubberen spatel.

Schep de meringue binnen de cirkel op het bakpapier. Zet de bakplaat in de oven en zet de temperatuur op 100°C.

3. Pavlova bakken

Bak 60-70 minuten en zet dan de oven uit. Houd de deur gesloten en laat de pavlova ongeveer 30 minuten afkoelen. Zet de pavlova voorzichtig op een taartplateau.

4. Decoreren

Klop de **slagroom (250 ml)** met het **bourbon-vanille-extract (2 el)** en een beetje **suiker (naar smaak)** stijf. Garneer de pavlova met de slagroom, **bessen** en **verse munt**.