



Desserten

Mini pavlova's met citroencrème en vers fruit

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 theelepel maïszetmeel
60 gram blauwe bessen
350 milliliters volle room
100 gram fijne suiker
1 zakje vanillesuiker
takje munt (enkele)
60 gram frambozen
1/2 theelepel azijn
2 eieren

Voor de citroencrème

2 theelepels maïszetmeel
70 gram boter (in blokjes)
120 milliliters citroensap
2 citroenen (bio, rasp)
100 gram suiker
zout
1 ei

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 120°C. Splits de eieren en klop de eiwitten stijf (de dooiers heb je niet nodig). Voeg de suiker en vanillesuiker geleidelijk en al kloppend toe. Voeg dan het maïszetmeel en de azijn toe en mix nog 10 seconden door. Verdeel het schuim in 4 hoopjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Maak de hoopjes een beetje glad met een lepel en duw met de lepel een kleine holte in het centrum van elk hoopje. Zet de pavlova's 1 uur in de oven. Laat ze daarna in de oven afkoelen, met de ovendeur op een kier.

Roer voor de citroencrème het maïszetmeel los met een beetje citroensap. Smelt de boter op een laag vuur. Klop het ei los en voeg al roerend samen met het resterende citroensap- en rasp en de suiker toe. Giet er dan geleidelijk aan het maïszetmeelmengsel bij tot de saus begint te binden. Giet de saus in een kom en laat afkoelen. Bewaar daarna in de koelkast.

Klop de slagroom stijf en meng met de afgekoelde citroensaus. Zet in de koelkast.

Maak de pavlova's voorzichtig los van het bakpapier en verdeel er wat van de citroencrème over. Werk af met het fruit en de munt. Geef er de restende citroencrème bij.

Keukenbenodigdheden

Oven

Mixer

