



Desserten

Pavlova met mascarpone en kersen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eiwitten
2 eetlepels Griekse yoghurt
2 eetlepels mascarpone
150 gram kristalsuiker
2 theelepels maïzena
200 gram kersen

Bereidingswijze

Voor de pavlova: klop het eiwit samen met de suiker en de maïzena gedurende 10 minuten tot het stijf is.

Verwarm de oven voor op 100 ° C.

Smeer de pavlova in een cirkel op een bakplaat met bakpapier en bak 150 minuten in de oven.

Laat in de oven afkoelen met de deur op een kiertje.

Meng de mascarpone met de yoghurt. Smeer de macarpone op de pavlova en werk af met de kersen.

Keukenbenodigdheden

Oven

