TAYLOR & COLLEDGE

VANILLEPAVLOVA MET VANILLESLA-GROOM EN BESSEN

Totale tijd: 105 minuten
Porties: 6-8 Porties

Ingrediënten

Merengue

4 eiwitten (op kamertemperatuur)
1 snufje zout
200 g suiker
1 tl azijn
2 tl maizena

Topping

250 ml slagroom
2 el Taylor & Colledge Biologisch Bourbon-Vanille-Extract
50 g frambozen
70 g aalbessen
50 g bramen
100 g blauwe bessen
70 g aardbeien
Verse munt

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Teken een cirkel van 23 cm op het papier, draai het vervolgens om.
2. Klop de eiwitten met een snufje zout in een grote kom op hoge snelheid tot ze stevig zijn.
3. Voeg met de mixer op middelhoge snelheid langzaam de suiker toe en klop tot er glanzende pieken ontstaan.
4. Spatel vervolgens de maizena en azijn erdoor met een rubberen spatel.
5. Stapel de meringue op de cirkel op het bakpapier. Zet de bakplaat in de oven en zet de temperatuur dan op 100°C.
6. 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.
7. Klop de slagroom met het bourbon-vanille-extract tot er pieken ontstaan. Garneer de pavlova met de slagroom, bessen en verse munt.