

RECEPT

Mini pavlova met Nutella®

Gemiddeld

3 h 20 min



INGREDIËNTEN

VOOR 8 PORTIES

120 g Nutella®

100 g eiwitten (3 eiwitten)

100 g kristalsuiker

60 g bloedsuiker

100 g room

80 g gemengde bessen



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING



1

Zet de heteluchtoven op 90°C.

Klop in een kom de eiwitten stijf. Voeg, voordat de eiwitten stijf zijn, geleidelijk de kristalsuiker in 3 keer toe met een klopper, om te voorkomen dat de eiwitten inzakken.

Voeg de bloemsuiker toe als de eiwitten stevig zijn.



2

Bedek een bakplaat met een vel bakpapier en teken met een potlood 8 identieke cirkels met een doorsnede van 8 cm, met een kleine ruimte ertussen.

Leg daarna de geklopte eiwitten in de cirkels met behulp van een lepel. Druk de geklopte eiwitten niet plat. De omtrek van de merengues moet hoger zijn dan het midden.

3

Bak gedurende 2 uur op het onderste rek van de oven.

Doe daarna de oven uit maar laat de merengues in de gesloten oven afkoelen. Tip: deze stap kan ook de dag ervoor worden uitgevoerd. De merengues hoeven niet in de koelkast.

Maak de gemengde bessen schoon en klop de room met een slagroomklopper.

Bestrijk de 1e merengue met de geklopte slagroom, voeg met een lepel 15 g Nutella® en een paar gemengde bessen toe. Herhaal hetzelfde proces met de andere merengues.

