



# Pavlova



## INGREDIËNTEN

### Voor 5 kleine pavlova's

- 2 eiwitten (+/- 70 g)
- Het gewicht van de eiwitten in suiker (in dit geval 70 g)
- 1 kl. sucralosepoeder
- 1 snufje roze kleurstof in poedervorm (facultatief)

### Voor de topping

- 300 g skyr
- Enkele druppels vanille-extract
- ½ kl. sucralosepoeder of xylitol (2 kl.)
- 100 g frambozen (of 100 g rodevruchtenmix)



\* t.o.v. een gesuikerde versie

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 120°C.

Doe de eiwitten, de suiker en 1 kl. sucralosepoeder in een metalen kom of de kom van uw keukenrobot.

Verwarm een kleine pan met water.

Klop de eiwitten stijf met behulp van uw keukenrobot of (elektrische) klopper.

Zodra de eiwitten schuimig zijn: leg de metalen kom in de pan met kokend water (au bain-marie) en blijf kloppen totdat de eiwitten door de hitte mooi glanzend zijn.

Haal de kom uit de pan zodra de inhoud verdubbeld is en blijf nog even kloppen totdat de eiwitten afgekoeld zijn.

Voeg de kleurstof toe (facultatief).

Doe de opgeklopte eiwitten in een spuitzak (met ronde punt).

Bedek een kookplaat met bakpapier en maak 5 hoopjes meringue.

Duw met de rug van een lepel het midden van elk schuimpje lichtjes plat en strijk de kanten glad naar boven en naar het midden toe.

Laat 30 minuten staan op kamertemperatuur.

Bak de meringue schuimpjes gedurende +/- 2 uur in de voorverwarmde oven. Zet de deur van de oven enkele seconden open om de 30 minuten (pas de baktijd aan in functie van de grootte, zet ze minder lang in als de meringues kleiner zijn).

Zet de oven uit maar laat de meringues afkoelen in de oven met de deur open.

Meng de skyr, de zoetstof en de vanille-extract in een kom.

Leg een lepel van deze skyr met vanillesmaak op elk schuimpje en versier met frambozen of andere bosvruchten.

*Voor het klassieke recept wordt 140 g suiker gebruikt voor meringue en 30 g suiker voor de slagroom.*

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu