

# Pavlova Infara

10 - 12 porties



eenvoudig

tot 40 Min.

**Verwarm de oven voor op 100°C.**

## 1 De meringue:

Klop de eiwitten tot een dikke mousse. Voeg beetje bij beetje de suiker en de vanillesuiker toe en klop verder gedurende een 5-tal minuten tot de eiwitmassa volledig stijf is.

2 Schep de poedersuiker voorzichtig met een spatel onder de eiwitmassa. Doe het geheel in een spuitzak en vorm hiermee een nest op een met bakpapier bedekte bakplaat.

3 Bak de meringue gedurende 1u15 en laat deze volledig afkoelen in de afgezette oven.

## 4 Voor de slagroom:

Verwijder de graantjes van het vanillestokje en doe deze in de melk. Voeg de suiker en de klop-fix toe aan de melk. Doe deze in een mengkom samen met de bereiding voor Dr. Oetker Slagschuim en klop-deze gedurende 4 minuten tot een vaste massa.

## Ingrediënten:

### Voor de meringue:

4 eiwitten  
75 g suiker  
2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker  
90 g poedersuiker

### Voor de slagroom:

80 ml melk  
1 Dr. Oetker Vanillestokje  
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix  
2 - 3 eetl. suiker  
1 bereiding voor Dr. Oetker Slagschuim

### Voor de garnering:

500 g aardbeien , frambozen en andere rode vruchten  
poedersuiker  
gerasppte chocolade  
muntblaadjes



**Dr. Oetker n.v**

- 5 Voor de garnering:  
Pureer 200 gram van de rode vruchten samen met een beetje poedersuiker tot een mooie coulis.
- 6 Decoreer de meringue met het slagschuim en de rode vruchten en werk af met een beetje geraspte chocolade en enkele muntblaadjes.
- 7 Giet de coulis net voor het serveren over de meringue. Smakelijk!

