Pavlova

Wat heb je nodig

3 eieren
150 gram poedersuiker
1 citroen
2 theelepels maïzena
1 snufje zout
fruit naar keuze
slagroom (eventueel)

Zet de oven op 90 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Scheid de eieren met een eierscheider.
Doe de eidooiers in een bakje, die gebruik je niet.
Doe de eiwitten in een kopje.

Pers de citroen uit en doe 1 eetlepel citroensap in een schaaltje.
Gebruik de rest van het citroensap om te ontvetten.
Doe wat citroensap op een stukje keukenpapier.
Wrijf hiermee de gardes en de beslagkom vetvrij.

Schenk het eiwit in de vetvrije beslagkom.
Doe het zout bij de eiwitten.
Klop de eiwitten met de mixer.

Klop de eiwitten tot ze wit en stijf zijn, dit duurt ongeveer 5 minuten.
Voeg al kloppend 3 eetlepels poedersuiker toe en klop het er door.
Herhaal dit tot de poedersuiker op is.
Klop het tot het gaat glanzen en er pieken ontstaan.

Doe de maïzena bij het stijfgeklopte eiwit.
Doe de eetlepel citroensap er ook bij.
Schep het voorzichtig door elkaar met een spatel

Schep 9 hoopjes eiwitschuim op het bakblik.
Je kunt ook 1 grote Pavlova maken.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze 2 uur.
Zet dan de oven uit en laat de Pavlova's in de oven afkoelen.

De Pavlova's pas versieren als je ze gaat serveren.
Doe slagroom op de Pavlova.
Leg het fruit op de slagroom.
Je kunt vers fruit nemen, maar ook fruit uit blik.