

Pavlova

Een befaamd toetje met Kerstmis is de Pavlova. Vernoemd naar de balletdanseres Anna Pavlova. Als je met een beetje fantasie kijkt naar het dessert kan je je voorstellen dat de mooi opgespoten eiwitten de geplooidde stof van de tutu van een balletdanseres zouden kunnen voorstellen. De basis bestaat uit een -meestal- komvormig geheel van opgeslagen eiwitten waarbij mede de toevoeging van een zuur ervoor zorgt dat de buitenkant bros is, maar de binnenkant dik stroperig. Vaak wordt hier wat slagroom op geschept en het geheel afgewerkt met fruit. Door voor kwark met gelatine te kiezen, heb je iets minder last van het vocht dat het eiwit zacht maakt. De kwark is lekker fris door de limoen en daardoor -naar mijn idee- niet zo zwaar als een flinke dot slagroom. De kleuren zijn met wit, rood en groen ook lekker "kerstig". Smullen maar!



Ingrediënten:

Eiwitschuim:

- 125 gram (gepasteuriseerd) eiwit op kamertemperatuur
- 200 gram fijne kristalsuiker
- 5,5 gram maïzena
- 10 gram limoensap

Opmaak:

- 2 blaadjes gelatine
- 30 gram limoensap

- 300 gram volle kwark
- 20 gram fijne kristalsuiker
- rasp van een halve limoen
- frambozen naar eigen inzicht voor het decoreren
- rasp van een halve limoen ter decoratie

Werkwijze:

- Klop de eiwitten in een brandschone kom met een brandschone garde tot ze wittig beginnen te worden.
- Voeg dan beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toe en klop verder tot het eiwit in glanzende pieken omhoog blijft staan.
- Meng in een kommetje de maïzena met het limoensap en meng dit door de stijfgeslagen eiwitten.
- Verdeel de eiwitten over twee spuitzakken.
- Spuit met een rond, glad spuitmondje cirkels van 9 cm op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Werk daarbovenop rondom af met een St. Honorè spuitje maat 30 waarbij je van buiten naar binnen kan werken, of van binnen naar buiten.
- Druk indien nodig met de bolle kan van een lepel een kuil in het midden.
- Droog het schuim op 100 graden Celsius, conventioneel met onder en bovenwarmte in de oven tot het droog is aan de buitenkant en stevig genoeg om van de bakplaat te tillen. Het drogen zal afhankelijk van de dikte van het schuim 2-3 uur in beslag nemen.
- Week de gelatine in ruim, koud water tot het goed zacht is.
- Laat de gelatine uitlekken en verwarm deze samen met het limoensap in een pannetje tot de gelatine gesmolten is.
- Roer de gesmolten gelatine snel door de kwark tot het goed verdeeld is.
- Roer de suiker en de limoenrasp door de kwark en zet in de koelkast tot deze steviger begint te worden.
- Schep de kwark in de holtes van de pavlova en maak af met frambozen en limoenrasp.
- Serveer vlot nadat je de kwark erop hebt geschept.

Bron: eigen recept