

Pavlova kerstkrans met rode peren / Red Pear Pavlova Christmas Wreath



Boodschappenlijstje

Pavlova meringue krans

6 grote vrije uitloop eiwitten
350 gram fijne suiker
1½ theelepel maizena
1½ theelepel witte wijnazijn

Om te serveren

250 ml slagroom
125 gram mascarpone
30 gram poedersuiker
schil van 1 sinaasappel, geraspt
takjes citroentijm of munt, optioneel

Gepocheerde bramen en peren

75cl fles fruitige rode wijn (zoals shiraz)
250 gram lichtbruine basterdsuiker
2 kaneelstokjes
250 gram bevroren bramen
8 mini-peertjes of 4 grote peren

Zo maak je een Pavlova meringuekrans

Teken een cirkel van 25 cm op een vel bakpapier (gebruik een groot bord als richtlijn). Draai hem om op een bakplaat, zodat de markering aan de onderkant zit.

Verwarm de oven voor op 140°C, hetelucht 120°C

Klop in een grote mixerkom de eiwitten stijf pieken vormen.

Voeg geleidelijk, lepel voor lepel de suiker toe, goed kloppend na elke toevoeging.

Klop tot slot kort de maizena en azijn erdoor tot de meringue stijf en glanzend is.

Pavlova kerstkrans met rode peren / Red Pear Pavlova Christmas Wreath

Schep 8 hopen meringue rond de getekende cirkel, zoals een krans.

Drukk met de achterkant van een eetlepel een kuiltje in elke hoopje meringue.

Later komt hier een gepocheerde peer in.

Bak de meringue 1 uur, zet de oven uit en laat de krans minstens 2 uur in de oven staan drogen en koelen.

Maak de meringue krans maximaal 2 dagen van tevoren en bewaar hem in een luchtdichte doos.

Zo pocheer je bramen en peren

Doe de rode wijn, suiker, kaneelstokjes en bramen in een steelpan.

Breng langzaam aan de kook op middelhoog vuur, af en toe roerend tot de suiker is opgelost.

Laat 10 minuten op laag vuur sudderen en zeef de siroop in een schone, grotere pan.

Bewaar de gepocheerde bramen voor later en doe de kaneelstokjes terug in de vloeistof.

Laat de schone peren in de siroop zakken, breng aan de kook en zet het vuur lager.

Laat de peren sudderen tot ze zacht zijn, in 40 minuten tot 1 uur.

Schep de peren voorzichtig uit de siroop met een schuimspaen en laat ze afkoelen in een diep bord.

Laat de siroop inkoken tot het licht stroperig is en tot ongeveer tweederde verminderd.

Giet de siroop over de peren, laat het volledig afkoelen en bewaar het maximaal 3 dagen in de ijskast.

Het kan zijn dat je de siroop nog een keer moet laten inkoken voordat je hem serveert.

Zo maak je de roomvulling

Klop de slagroom met mascarpone, suiker en de sinaasappelrasp tot er net zachte pieken ontstaan.

Zo stel je de Pavlova kerstkrans samen

Trek het bakpapier voorzichtig van de meringue en leg de krans op een serveerschaal .

Schep of spuit rozetten van het roommengsel in de kuiltjes.

Leg in elk kuiltje een gepocheerde peer en een paar bramen.

Roer de siroop los en druppel wat over de peren.

Garneer eventueel met takjes Citroentijm of munt.

Pavlova kerstkrans met rode peren / Red Pear Pavlova Christmas Wreath



Shopping list

Pavlova Meringue Wreath

6 large free range egg whites
350g caster sugar
1½ teaspoon cornflour
1½ teaspoon white wine vinegar

To serve

250ml double cream
125g mascarpone
30g icing sugar
zest of 1 orange
sprigs of lemon, thyme or mint, optional

For the poached pears

75cl bottle fruity red wine (such as shiraz)
250g light brown sugar
2 cinnamon sticks
250g frozen blackberries
8 mini pears, peeled and cored

How to make a Pavlova Meringue Wreath

Draw a 25cm circle on a sheet of baking paper (use a large plate as a guide).
Flip it over onto a baking tray, so that the mark is on the underside.

Preheat the oven to 140°C, fan 120°C

In a large mixing bowl, whisk the egg whites until they form stiff peaks.
Gradually add the sugar a spoonful at a time, whisking well after each addition.
Finally, briefly whisk in the cornflour and vinegar until combine until the meringue is stiff and glossy.

Pavlova kerstkrans met rode peren / Red Pear Pavlova Christmas Wreath

Spoon 8 large heaps of the meringue mixture around the marked circle in a wreath shape.
Using the back of a spoon, make an indentation in each heap that will later hold a poached pear.
Bake for 1 hour, turn the oven off and leave the meringue inside for at least 2 hours to dry out as it cools.
Make the meringue wreath up to 2 days ahead and store it in an airtight container.

How to poach blackberries, pears and make the syrup

Put the red wine, sugar, cinnamon sticks and blackberries in a saucepan.
Slowly bring to the boil over a medium heat, stirring occasionally until the sugar has dissolved.
Simmer on a low heat for 10 minutes to infuse, then strain the liquid into a clean, large pan.
Reserve the poached blackberries for serving, then return the cinnamon sticks to the syrup.

Lower the clean pears into the wine syrup, return to the boil then reduce the heat.
Simmer gently until tender, turning now and then; 40 minutes to 1 hour depending on ripeness.
Carefully lift out the pears using a slotted spoon and set aside to cool in a large shallow dish.
Bubble the poaching liquid until lightly syrupy and reduced by about two-thirds.
Pour the syrup over the pears and let it cool completely.
Store it in the fridge up to 3 days, you may need the syrup to reduce again before serving.

Make the cream filling

Whip the cream and mascarpone with the icing sugar and orange zest until it just starts to form soft peaks.
Take care not to over whip.

To serve

Carefully peel the base paper from the meringue and transfer to a serving platter or board.
Spoon or pipe dollops of the whipped cream into the indentations.
Top each with a poached pear and a few blackberries.
Stir the syrup to loosen and drizzle some over the pears.
Garnish with lemon thyme or mint sprigs, if you like.