

Een Pavlova kerstkrans / A Pavlova Christmas Wreath



Boodschappenlijst

Voor de pavlova

6 grote vrije uitloop bio-eieren
350 gram fijne suiker
1 theelepel witte wijnazijn
1 theelepel maïzena

Decoratie

200g aardbeien, gepeld en in vieren
300g frambozen
200g bosbessen of bramen

Voor de vulling

600 ml slagroom
1 theelepel vanille extract
60 gram fijne suiker

50g granaatappelpitjes of aalbessen
poedersuiker, om te bestuiven (optioneel)
een paar muntblaadjes (optioneel)

Zo maak je een Pavlova kerstkrans

Verwarm de oven voor op 160°C / 140°C hetelucht

Leg bakpapier op een bakplaat en teken op de onderkant in het midden een cirkel van 30 cm. Teken een cirkel van 15 cm in het centrum van de grotere cirkel, om een ring te maken.

Doe de eiwitten in een schone mixerkom, klop tot er zachte pieken ontstaan.

Voeg beetje bij beetje de suiker toe en klop op max. snelheid tot het eiwit stijf en glanzend is.

Meng de azijn en de maïzena in een kopje tot een gladde massa en schep het door de eiwitten.

Schep de meringue op de ring die op de onderkant van het bakpapier is getekend.

Schuif de meringue in de oven, verlaag direct de temperatuur naar 140°C / 120°C.

Bak de krans 1 - 1 uur 15 minuten, tot de buitenkant hard maar nog steeds wit is.

Draai de oven uit, laat de pavlova 1 uur of 1 nacht in de oven staan om te koelen en te drogen.

Klop de room, vanille en poedersuiker tot stijve pieken, schep de room in de krans.

Verdeel de aardbeien, frambozen, bramen en aalbessen over de meringue krans.

Een Pavlova kerstkrans / A Pavlova Christmas Wreath

Versier de pavlova kerstkrans eventueel met muntblaadjes en bestrooi hem met poedersuiker.



Shopping list

For the pavlova

6 large free-range organic egg whites
350g caster sugar
1 teaspoon white wine vinegar
1 teaspoon cornflour

For the filling

600 ml double cream
1 teaspoon vanilla extract
60g fine sugar

Decoration

200g strawberries, hulled and quartered
300g raspberries
icing sugar, for dusting (optional)

50g pomegranate seeds or red currants
200g blueberries or blackberries
a few mint leaves, (optional)

How to make a Pavlova Christmas Wreath

Preheat the oven to 160°C / 140°C Fan

Draw a 30cm circle in the middle of the waxed paper on the underside.
Draw a 15cm circle in the center of the larger circle, to make a ring.

Put the egg whites in a clean mixing bowl and whisk with an electric whisk until soft peaks form. Gradually add the sugar a little at a time, whisking on maximum speed until stiff and glossy. Mix the vinegar and cornflour in a cup until smooth, then fold into the egg whites.

Spoon the meringue onto the ring drawn on the baking parchment.

Slide the tray into the oven, immediately reduce the temperature to 140°C / 120°C Fan.

Bake the wreath for 1 hour- 1 hour 15 minutes, until the outside is hard but still white. Turn the oven off and leave the pavlova inside for an hour or overnight to cool and dry.

Een Pavlova kerstkrans / A Pavlova Christmas Wreath

Whip the cream, vanilla and sugar until stiff peaks form and spoon the cream into the wreath.
Arrange the strawberries, raspberries, blueberries and pomegranate on top of the wreath.
Decorate the Christmas Pavlova Wreath with a few mint leaves, if using any, dust with icing sugar.