

## Pavlova krans



★★★★★  
*Persoonlijke favoriet!*

### Ingrediënten

Voor 1 krans.

4 eiwitten (ongeveer 120 gram)  
240 gram suiker  
200 ml slagroom  
200 gram mascarpone  
2 eetlepels vanillesuiker  
200 gram rood fruit naar keuze  
1/2 citroen

### Bereiding

Weeg de eiwitten altijd af, want je hebt de dubbele hoeveelheid aan suiker nodig.

Verwarm de oven voor op 100 graden.

Zorg dat je materiaal goed vetvrij is gemaakt met de citroen, anders heb je kans dat het eiwit niet luchtig wordt.

Splits de eieren en doe het eiwit in de vetvrije kom, zet de mixer op de laagste stand en klop er zuurstof in, zet de mixer steeds wat harder.

Zodra het eiwit stevig geklopt is, dit kan je controleren door de kom op zijn kop te houden, voeg je lepel voor lepel de suiker toe. Voeg de volgende lepel toe als het eiwit weer opnieuw stijf is.

Als alle suiker is toegevoegd, laat het dan nog 10 minuten op hoogste snelheid mixen.

Doe het eiwit mengsel in een spuitzak en spuit, op een met bakpapier beklede bakplaat, een cirkel. Deze kan je van tevoren op de onderkant van het bakpapier tekenen, zodat je zeker een rondje krijgt. Spuit met het overgebleven eiwit toefjes eromheen, die kun je gebruiken om te decoreren.

Meng de vanillesuiker met de slagroom en klop stijf. Roer de mascarpone los en voeg toe aan de slagroom. Meng dit op de laagste stand nog even goed door.

Zet de bakplaat voor minimaal 2 uur in de oven. Hou je van een zachte binnenkant? Haal hem er dan uit. Hou je liever van een helemaal knapperige krans? Laat hem dan nog een half uurtje langer in de oven staan.

Laat de krans goed afkoelen en spuit, met een spuitzak, het mascarpone en slagroom mengsel op de krans. Versier met het rode fruit en de meringue.

*Eet smakelijk!*