

Mini pavlova



———— ★ ★ ★ ★ ★ ————
Persoonlijke favoriet!
————

Ingrediënten

Voor 1 schaal.

Voor de meringue:

4 eiwitten, dit is ongeveer 120 gram

240 gram suiker

Halve citroen

Voor de decoratie:

200 gram mascarpone

200 gram slagroom

2 eetlepels vanillesuiker

Aardbeien

Rode besjes

Blauwe bessen

Bereiding

Maak de meringue volgens het [recept op ReceptenVanMij.nl](https://www.receptenvanmij.nl).

Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf, schep de mascarpone los en voeg aan de slagroom toe. Meng dit goed door.

Leg de meringue's op en schaal. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit toefjes op de meringue.

Verdeel hier het fruit over.

Eet smakelijk!