

de leukste taarten shop



Mini Pavlova met Fruit

Maak deze indrukwekkende mini bosvruchten meringue torentjes voor kerst! Dit dessert is gemaakt van een luchtige en krokante meringue, gecombineerd met een romige Enchanted Cream® en de frisheid van bosvruchtenjam en vers fruit. Perfect als luxe afsluiting na je kerstdiner!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



FunCakes Smaakpasta Bosvruchten
120g

F56235
€ 5,09



FunCakes Sneeuwsuiker 150g

F54640
€ 4,45



FunCakes Meringue Poeder 150g

F54790
€ 8,49

de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Meringue Poeder 14 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75 g
- FunCakes Smaakpasta Bosvruchten
- FunCakes Sneeuwsuiker
- 375 g fijne kristalsuiker
- 125 ml water
- 100 ml melk
- Blauwe bessen
- Bramen
- Frambozen
- Takje rozemarijn
- Munt
- Pot bosvruchtenjam

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken f85110
- Wilton Spuitmondje #1M 02-0-0151
- Bakpapier

Stap 1: Maak de meringueschuim

Zorg dat je kom en garde goed vetvrij zijn! Doe 14 g FunCakes Meringuepoeder samen met 125 g suiker en 125 ml water in een kom en mix op hoge snelheid tot een dikke, witte massa. Voeg terwijl de mixer draait, beetje bij beetje de resterende 250 g fijne kristalsuiker toe. Mix 8 minuten door tot het geheel stijf en stevig is. Spatel een halve pot FunCakes Smaakpasta Forest Fruit erdoor.



Stap 2: Bak de meringues

Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M met de meringueschuim en spuit een dik sterretje op het bakpapier. Spuit vervolgens een cirkel om en tegen het sterretje aan en als laatst nog een cirkel erbovenop. Zorg ervoor dat de cirkels ongeveer 7 cm breed zijn.

Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C) en droog de meringues gedurende 1,5 uur. Laat ze daarna afkoelen in de oven met de deur op een kier.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals aangegeven op de verpakking. Schep een royale dot crème in het midden van de afgekoelde meringues.

Stap 4: Decoreer de mini pavlova's

Verwarm wat bosvruchtenjam kort in de magnetron tot het vloeibaarder wordt. Druip met een theelepel wat jam over de crème. Decoreer met vers fruit en een takje rozemarijn of munt. Strooi als finishing touch wat FunCakes Sneeuwsuiker over de meringues voor een feestelijke uitstraling.

Stap 5: Geniet van deze luxe desserts!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.