



Inhoud

BASIS

Meringue	4
Room, coulis en co	8
Stap voor stap	10

KLASSIEKE PAVLOVA

Granaatappel	12
Vijg-pistache	14
Passievrucht-yoghurt-sesam	16
Bosbes-maanzaad	19
Banaan-chocolade	21

MINIPAVLOVA

Citroen-framboos-braam	22
Mango-kokos	25

FEESTELIJKE PAVLOVA

Meringue mét	27
Grapefruit	28
Aardbei-pinda	31
Citroen-framboos-matcha	32
Tiramisu met banaan	35
Lemon curd	36
Meringuekrans	39

SNELLE PAVLOVA

Gedroogde vruchten	40
Petit Suisse-jam	42
Ijs	44
Toetjes	46

PAVLOVATOEVEN

Kleurige strepen	49
Framboos-slagroom	50
Framboos-pinda	53
Praline	54
Ananas-munt	57
Kers-pistache	58
Karamel-koffie	61
Mascarpone-hazelnoot	63
Chocolade-koffie	65
Pistache-framboos-citroen	66

BONUS

Chocozoenen	68
Meringuegebakjes	70
Verkoopadressen en colofon	72



BASIS

Stap voor stap

Ø 20 CM
VOORBEREIDING 35 MINUTEN
BAKTIJD 2 UUR

Meringue

3 eiwitten
mespunt zout
100 g suiker
10 druppels citroensap
100 g poedersuiker, gezeefd

Room

250 ml Griekse yoghurt
½ tl vanillearoma
2 tl poedersuiker
2-3 el amaretto (amandellikeur)
1 portie zelfgemaakte
slagroom (blz. 9) of ½ spuitbus
slagroom uit de winkel

Decoratie

1 bakje bramen
1 bakje frambozen
10-15 geroosterde
hazelnoten, fijngehakt
poedersuiker, gezeefd

Maak de meringue (blz. 4-5). Verwarm de oven voor tot 100 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Teken daarop een cirkel van 20 cm doorsnede. Verdeel de meringue met behulp van een spatel of bolle kant van een lepel over de cirkel in een 4 tot 5 cm dikke laag. Bak de meringuebodem 2 uur in de oven. Laat hem afkoelen op een (taart)rooster.

Klop de yoghurt met het vanillearoma en de poedersuiker. Roer de likeur erdoor. Verdeel de yoghurt over de meringuebodem, maar laat een smal randje vrij.

Schep de slagroom in een spuitzak met een gladde mond van 20 mm en spuit kleine bolletjes op bijna het hele oppervlak van de taart (of spuit er toeven op met de spuitbus uit de winkel).

Verdeel de bramen, de frambozen en de fijngehakte hazelnoten over de pavlova en bestrooi de taart tot slot met wat poedersuiker.

Advies

Bewaar deze pavlova in de koelkast.





KLASSIEKE PAVLOVA

Passievrucht-yoghurt-sesam

Ø 20 CM
VOORBEREIDING 40 MINUTEN
BAKTIJD 2 UUR

Meringue

3 eiwitten
mespunt zout
100 g suiker
10 druppels citroensap
100 g poedersuiker, gezeefd

Room en coulis

150 g Griekse yoghurt
125 g mascarpone
2 el poedersuiker, gezeefd
1 tl vanillearoma (of de zaadjes
van ½ vanillestokje)
1 of 2 passievruchten

Harde noga en sesam

60 g suiker
30 ml water
10 g wit sesamzaad
25 g zwart sesamzaad (blz. 72)

Maak de meringue (blz. 4-5). Bekleed een bakplaat met bakpapier en teken hierop een cirkel van 20 cm doorsnede. Verwarm de oven voor tot 100 °C. Verdeel de meringue over de cirkel in een 4 cm dikke laag. Bak de meringuebodem 2 uur in de oven. Laat hem afkoelen op een (taart)rooster.

Klop de yoghurt met de mascarpone. Roer de poedersuiker en het vanillearoma (of de zaadjes) erdoor.

Snijd de passievrucht(en) doormidden en lepel het vruchtvlees met het sap eruit en vang dit op in een kommetje.

Verwarm de suiker met het water in een steelpan met dikke bodem op laag vuur. Roer met een houten lepel tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur zodra de siroop borrelt en begint te karamelliseren. Roer het zwarte en witte sesamzaad erdoor. Roer snel. Het mengsel moet mooi homogeen zijn. Schenk het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd de noga in stukjes zodra hij hard is.

Verdeel het yoghurt-mascarpone-mengsel over de meringuebodem, maar laat een smal randje vrij. Verdeel hierover het binnenste van de passievrucht(en). Bestrooi de meringuetaart tot slot met de stukjes harde noga.





FEESTELIJKE PAVLOVA

Aardbei-pinda

Ø 20 CM
VOORBEREIDING 1 UUR
BAKTIJD 1 UUR

Meringue

3 eiwitten
mespunt zout
100 g suiker
10 druppels citroensap
100 g poedersuiker, gezeefd

Room en coulis

150 g aardbeien, schoongemaakt
1 tl vanillearoma (of de zaadjes van ½ vanillestokje)
1½ afgestroken el suiker
½ tl citroensap
150 ml slagroom (ongeklopt)
150 g pure chocolade, in stukjes
5 el pindakaas
1 portie zelfgemaakte slagroom (blz. 9)

Decoratie

1 el cacao-poeder (ongezoet)
100 g aardbeien, schoongemaakt
1 el gehakte geroosterde hazelnoten

Maak de meringue (blz. 4-5). Verwarm de oven voor tot 100 °C. Bekleed twee bakplaten met bakpapier en teken hierop vier cirkels van 20 cm doorsnede. Verdeel de meringue met de bolle kant van een lepel of een spatel over de vier cirkels in een 2 cm dikke laag. Bak de meringuebodems 1 uur in de oven. Laat ze afkoelen op een (taart)rooster.

Verwarm voor de coulis de aardbeien in stukjes samen met de vanille, de suiker en het citroensap 4 tot 5 minuten op middelhoog vuur in een steelpan met dikke bodem. Laat de coulis afkoelen.

Breng in een andere steelpan de ongeklopte slagroom zachtjes aan de kook. Draai het vuur uit en voeg de stukjes chocolade toe. Wacht 5 minuten en roer het mengsel dan door met een houten lepel tot er een gladde en heel glanzende ganache is ontstaan. Laat de ganache afkoelen.

Bestrijk de eerste meringueschijf met een laagje pindakaas. Verdeel daarover een iets dikkere laag geklopte slagroom. Leg de tweede meringueschijf erop en bestrijk deze met de aardbeien-coulis. Leg de derde schijf erop en verdeel daarover een dunne laag ganache. Voeg de vierde meringueschijf toe, bestrooi deze met het cacao-poeder en verdeel de aardbeien er in plakjes over. Bestrooi de taart tot slot met de gehakte hazelnoten.



TOEFJESTAART

Mascarpones-hazelnoot

VOORBEREIDING 1 UUR
BAKTIJD 1 UUR

Meringue

3 eiwitten
mespunt zout
100 g suiker
10 druppels citroensap
100 g poedersuiker, gezeefd
mespunt roze (frambooskleurige)
voedingskleurstof (blz. 72)

Ganache

90 ml slagroom
100 g melkchocolade, in stukjes

Room

125 g mascarpone
4 el hazelnootpasta (blz. 72)
4 el poedersuiker, gezeefd
1 el Chai-specerijen (blz. 72)

Decoratie

handjevol dragees (snoepjes met
een gekleurd suikerlaagje)

Maak de meringue (blz. 4-5). Verwarm de oven voor tot 100 °C. Bekleed één of twee bakplaten met bakpapier. Neem twee spuitzakken met een ronde, gladde spuitmond van 20 mm. Keer één spuitzak binnenstebuiten en teken er met een kwastje 4 tot 6 lange strepen op met de voedingskleurstof (blz. 49). Keer deze spuitzak weer om en schep er de helft van de meringue in. Doe de andere helft in de ongekleurde spuitzak. Spuit 10 minimeringues met strepen en 12 witte minimeringues op de bakplaten. Bak de meringues 1 uur in de oven en laat ze afkoelen op een (taart)rooster.

Breng voor de ganache in een steelpan de slagroom zachtjes aan de kook. Draai het vuur uit en strooi de stukjes chocolade in de hete slagroom. Wacht 5 minuten. Roer het mengsel door tot een gladde, romige en heel glanzende ganache is ontstaan. Laat de ganache afkoelen.

Klop in een mengkom de mascarpone met de hazelnootpasta, de poedersuiker en de specerijen tot een glad en homogeen mengsel. Schep deze room in een spuitzak met een gekartelde spuitmond van 18 mm.

Doop de onderkant van de meringues in de ganache en zet ze in een cirkel van ongeveer 16 cm doorsnede. Vul de 'gaten' op met toeven mascarpone room. Maak op dezelfde manier een tweede verdieping. Versier de stapeltaart met de dragees (heel of fijngehakt).