

Salted caramel pavlova's

Rijk aan smaak en een groot deel van het dessert kan je van tevoren maken. Dat scheelt een hoop tijd op de dag van je grote diner.

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	300 minuten

Rijk aan smaak en een groot deel van het dessert kan je van tevoren maken. Dat scheelt een hoop tijd op de dag van je grote diner.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 120 graden.
2. Scheid het eiwit van het eigeel. Je hebt alleen de eiwitten nodig. Klop deze eiwitten in een grote kom met een snufje Zeeuwsche Zoute Puur zout totdat er zachte pieken in het mengsel ontstaan. Voeg vervolgens de suiker toe, lepel voor lepel. Blijf roeren tot er stevige pieken ontstaan en de eiwitten stijfgeklopt zijn. Voeg dan de maïzena, de Foodelicious Witte Wijn azijn – Pinot Grigio en het vanille-extract van Nielsen-Massey toe en roer goed door.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel er acht luchtige hoopjes van het eiwitmengsel op. Maak alvast ruimte voor de bolletjes ijs door in elk hoopje een kuiltje te maken. Vind je het handiger om met een spuitzak te werken? Dat kan ook. Maak de pavlova's dan in de vorm van een rondje of een kransje. Er moet in ieder geval ruimte zijn voor het bolletje ijs in het midden van de pavlova.
4. Plaats daarna de bakplaat in de oven en bak 75 minuten. Zet de oven uit, maar laat de pavlova's nog minimaal 3 uur in de oven om ze te laten afkoelen. Je kunt ze ook de hele nacht in de oven laten als je dit dessert een dag van tevoren maakt.
5. Het grootste werk heb je nu achter de rug, nu alleen nog de desserts opbouwen! Schep de Bourbon Pecan Caramel Sauce in een schaalje en warm deze eventjes op in de magnetron, totdat de saus vloeibaar wordt.
6. Leg de pavlova's op een feestelijk dessertbordje en schep er een bol van jouw roomijs naar keuze op.
7. Schep er de gesmolten Bourbon Pecan Caramel Sauce over en versier met de fijngehakte noten en kleine blokjes honeycomb.

VARIATIE TIP Je kunt eindeloos variëren met dit dessert. Gebruik in plaats van blokjes honeycomb fudge, verkruimelde stukjes nougat van Manuela's Nougat of verkruimelde Hatziyiannakis Pebbles. Of probeer eens een van de andere zoete sauzen van Stonewall Kitchen als garnering.

Ingrediënten

- 220 gram suiker
- 4 eieren, alleen de eiwitten
- 1 el maïzena
- 0,5 tl vanille-extract van Nielsen-Massey
- 1 el Foodelicious Witte Wijn azijn – Pinot Grigio
- Hazelnoot roomijs (of ander roomijs naar keuze)
- 4 el Bourbon Pecan Caramel Sauce van Stonewall Kitchen
- Fijngehakte hazelnoten, pecannoten of pistachenoten
- Blokjes honeycomb van Charles Butler
- Snufje Zeeuwsche Zoute Puur zout

accessoires