



## Cappuccino Pavlova

Met welk dessert ga jij je kerstdiner afsluiten? Wij weten het wel.... dit waanzinnig en luxe dessert is een lekker luchtige schuimtaart met mokka smaak. Voor iedereen die na een zwaar kerstdiner nog wel een gaatje over heeft!

**Bereidingstijd:** 15 minuten voorbereiding + 2 uur baktijd en afkoelen.

### **Ingrediënten (8-10 personen):**

- ½ citroen
- 260 gram kristalsuiker
- 4 theelepels D.E espresso poeder (instant sticks)
- 5 eieren
- Zout
- 2 el maïzena
- 1 el witte wijn azijn
- 250 ml slagroom
- 1 tl cacao poeder
- Optioneel: rood fruit

### **Extra benodigdheden:**

- Bakpapier
- Handmixer
- Oven
- Zeefje

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven alvast voor op 180 graden of hele lucht 165 graden.

Teken een cirkel van 24 cm doorsnede op het bakpapier en leg deze op een bakplaat.

Gebruik de citroen om de beslagkom en de garde vetvrij te maken en maak vervolgens droog met keukenpapier.

Doe de espressopoeder + suiker in een kommetje, roer door elkaar en zet apart.

Split het eiwit van het eigeel van de 5 eieren. Giet vervolgens het eiwit in de beslagkom en mix op een lage snelheid het eiwit. Zet de mixer telkens een standje hoger en mix door tot dat het eiwit stijf is.

Voeg vervolgens lepel voor lepel het suiker-koffie mengsel toe en blijf mixen met de mixer. Zodra het mengsel stevig en bruin van kleur is spatel je voorzichtig de witte wijn azijn en maïzena er doorheen.

Schep het mengsel op de bakplaat in een ronde vorm en strijk de bovenkant glad. Schuif de bakplaat in de oven en verlaag de temperatuur naar 135 graden, hete lucht 120 graden. Bak 1 uur af in de oven en laat de pavlova vervolgens in de oven afkoelen door de deur op een kiertje te zetten.

Klop vervolgens de slagroom stijf in een kom en spatel dit voorzichtig over de bovenkant van de meringue. Zeef vervolgens de cacao poeder over de pavlova. Garneer af met rood fruit.

En nu... genieten van dit heerlijk kerstdessert!