

# PAVLOVA



- 280 ml eiwit op kamer temperatuur
- 500 gram fijne kristal suiker
- ½ theelepel wijnsteenzuur \*\*

- Fruit
- 60 ml single cream
- 300 ml double cream

Verwarm de oven voor op 150 graden. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

Hang een hitte bestendige kom met de eiwit, de suiker en het bakpoeder in een pan met zacht kokend water. (de kom mag het water niet raken).

Roer zachtjes 5 minuten met een spatel, waarbij de zijkant van de kom telkens schoon schraapt om te zorgen zat alle suiker is opgelost\*

Haal de pan met kom van het vuur.

Doe het mengsel nu in de kom van een standmixer. Klop 8-10 minuten of tot het geheel dik, glanzend en afgekoeld is. Schep het meringuemengsel in de vorm van een rechthoek van 12x30 centimeter op de bakplaat. Verlaag de oventemperatuur naar 120 graden en bak de meringue 60-75 minuten of tot deze droog is en stevig aanvoelt.

Zet de oven uit en laat de meringue in de oven met dichte deur afkoelen.

Klop de slagroom met mascarpone tot een stijf geheel en verdeel deze over de meringue. Verdeel het fruit over de paflova

\*wrijf wat van het eiwitmengsel tussen je vingertoppen om te controleren of alle suiker is opgelost.

## Double cream

Vetgehalte 40-50%. Vaak geserveerd bij (warme) dessert, pies en taarten.

Alternatief: 1 deel mascarpone en 2 delen slagroom

## Single cream

Vetgehalte 20-30%. Deze dunne room gebruik je in hartige gerechten en bij desserts zoals roomijs custard en panna cotta. Kan worden opgeklopt tot een luchtige substantie. In warme gerechten kun je als alternatief

koksroom(kookroom, vetgehalte 20% ) gebruiken, die niet schift bij verhitting. In koude gerechten is slagroom een prima alternatief.

\*\* Er zijn verschillende soorten rijsmiddelen om je baksel luchtig te maken, zoals bakzout, bakpoeder, wijnsteen of wijnsteenzuur. Maar welke eigenschappen hebben ze en wanneer gebruik je ze? Tijd voor wat theorie!

Ieder soort bakpoeder maakt je baksel lekker luchtig. Ze hebben ieder hun eigen specifieke werking. Ik ga het met je hebben over de meestgebruikte soorten:

- [Bakzout](#)
- [Bakpoeder](#)
- [Wijnsteen](#)
- [Wijnsteenzuur](#)

## Bakzout

Bakzout, baksoda, baking soda, zuiveringszout of sodium bicarbonate: het is allemaal hetzelfde. Je gebruikt bakzout om je baksels beter te laten rijzen.

Bakzout heeft een sterkere werking dan bakpoeder. Wanneer bakzout in aanraking komt met zuren, zoals karnemelk, azijn, citroensap, cacao of yoghurt, ontstaan er kleine gasbelletjes die je baksel luchtig maken. Gebruik bakzout daarom alleen wanneer er een zuur of zuurhoudend ingrediënt in je baksel zit, anders heb je kans op een vieze nasmaak en slechte werking.

## Bakpoeder

Bakpoeder is een mengsel van bakzout, een zuur (meestal wijnsteenzuur) en een stabilisator (zetmeel zoals maizena). Omdat het een mengsel is, heeft bakpoeder een minder sterke werking dan baking soda. Omdat er al een zuur in zit hoeft er geen zuur of zuurhoudend ingrediënt in je baksel te zitten. Wanneer je sowieso al een zuur ingrediënt aan je baksel toevoegt kun je beter bakzout gebruiken.

# ***Wijnsteen***

Wijnsteen, ook bekend als Cream of Tartar, is een natuurlijk zout uit de wijnproductie dat in voedingsmiddelen gebruikt wordt als rijsmiddel. Zo wordt wijnsteen bijvoorbeeld gebruikt voor het maken van scones.

# ***Wijnsteenzuur***

Wijnsteenzuur is hetzelfde als tartaric acid. Het wordt in voedingsmiddelen gebruikt als natuurlijk bewaarmiddel, rijsmiddel (vaak in combinatie met bakzout, dan noem je het wijnsteenbakpoeder), stabilisator van eiwit en voor het versterken van de hittebestendigheid en volume van eiwit. Verder voorkomt het kristallisatie van suikerstropen en verkleuring van gekookte groenten.

Wijnsteenzuur mag je niet verwarren met wijnsteen. Wijnsteenzuur wordt voornamelijk gebruikt om bijvoorbeeld jam te conserveren en eiwit te conserveren na het bakken. Het wordt ook gebruikt voor Boiling Icing (merengueschuim).

# ***En wat als je het niet in huis hebt?***

In de juiste verhoudingen kun je de bakmiddelen door elkaar vervangen:

1 tl bakpoeder =  $\frac{1}{3}$  tl bakzout +  $\frac{2}{3}$  tl wijnsteen

1 tl bakzout = 2-3 tl bakpoeder

1 tl wijnsteen(zuur)bakpoeder =  $\frac{1}{3}$  tl bakzout +  $\frac{2}{3}$  tl wijnsteen

Handig om te weten toch? Mijn advies, print dit bericht en doe het bij je bakproducten/in je receptenboekje. Dan kun je het nog eens nalezen als je het echt nodig hebt!