

Nagerecht-2: Pavlova, karamel roomijs en rode vruchten

Ingrediënten:

Karamel ijs:

1,9 dl	slagroom
150 gr	suiker
0,45 dl	water
55 gr	boter
1 el	glucose siroop
1 tl	vanille extract
1,5 el	room
55 gr	eidooiers
375 gr	volle yoghurt

Pavlova:

200 gr	eiwit
10 gr	natuurazijn
200 gr	suiker
200 gr	poedersuiker
1 tl	maïzena

Baileys saus:

60 gr	room
25 gr	boter
50 gr	bruine suiker
0,2 dl	Baileys

Rode vruchten:

175 gr	kersen (uit pot)
75 gr	cranberry's
1 el	maïzena
100 gr	suiker
1 el	balsamico azijn

Afwerking:

Atsina cress



Bereidingswijze:

Karamel ijs:

Breng de room in een pannetje tot aan het kookpunt, zet het vuur uit en leg een deksel op de pan, zodat de room warm blijft. Schud in een grote pan met dikke bodem de suiker, zodat deze gelijkmatig verdeeld is. Giet water over de suiker, verwarm op middelhoog vuur, en laat het geheel stroperig worden. Alleen de pan schudden om het suikermengsel in beweging te houden: niet roeren. Zodra de karamel licht kleurt, direct boter toevoegen (van het vuur af). Laat er in wegsmelten en schud goed om. Voeg de voorverwarmde room toe als de boter gesmolten is. Pas op: de karamel gaat borrelen en is erg heet.

Roer dit mengsel met een garde goed door tot een karamelsaus en voeg de glucose siroop en vanille toe.

Klop de eidooiers schuimig. Schenk het warme karamel mengsel (max 80°C) al roerend langzaam op de eidooiers. Zet de pan op ijswater in de koeling. Doe het afgekoelde mengsel samen met de yoghurt in de ijsmachine en draai er ijs van.

Pavlova:

Meng de suiker, poedersuiker en maïzena. Mix het eiwit met de azijn tot stijve pieken. Spatel daarna het suikermengsel er voorzichtig luchtig door. Neem een bakplaat en bekleed deze met bakpapier. Lepel hierop 10 hoopjes stijfgeslagen eiwitten van 8 à 10 cm Ø. Plaats gedurende 70 min in een oven van 120°C. Zet daarna klep van de oven op een kier zodat Pavlova langzaam af kan koelen. Laat staan tot afwerking.

Baileys saus:

Doe alle ingrediënten in een steelpannetje en verwarm even tot de suiker is. Laat de saus afkoelen op werkbank en giet daarna in spuitflesje. Bewaar tot afwerking.

Rode vruchten:

Zeef de kersen, vang het sap op in een steelpannetje voeg de cranberry's er aan toe en laat op klein vuur de cranberry's 'gaar' worden. Neem een klein beetje water en vermeng met maïzena. Voeg dit maïzena papje toe en laat kort doorkoken. Voeg van het vuur af de kersen toe met 1 el balsamico azijn.

Afwerking:

. Verwarm de kersen.

. Haal de pavlova uit de oven en maak een snijd voorzichtig aan de bovenkant een dekseltje eraf (voor bol ijs) en bewaar het 'dekseltje'.

Indekken:

Dek in met een koud designbord met rand met dessert lepel en vork.

Presentatie:

Zie foto: Leg in het midden de pavlova en leg een bol ijs in de opening.

Lepel hierover 1 sauslepel warme kersen. Let hier het 'dekseltje' op.

Druppel de saus van Baileys rond om de Pavlova. Garneer af met enkele takjes cress.