

Mini Cosmopolitan pavlova's recept

 ± 2 uur

 ± 3 uur

 12 personen



Het blijft maar zomeren! Heerlijk met een cocktail op het terras genieten, helemaal nu de ergste hitte weg is. Eén van onze favoriete cocktails is de Cosmopolitan, een drankje dat razend populair was in de jaren '90. Door de frisse smaak is er één gevaar: je slurpt het al gauw weg als limonade en er zit toch een flinke scheut wodka en sinaasappellikeur in. We gingen dus aan de bak om ongeveer dezelfde smaaksensatie te krijgen zonder die alcohol. Maar wel met het frisse van de cranberries en de mooie combinatie van lichtroze en lime-groen. Bak de pavlova's rustig op een koelere avond en spuit ze vlak voor je ze gaat serveren op met de limoencrème, ze blijven zonder de vulling in een afgesloten trommel wel een paar dagen goed. En shake er eventueel een echte Cosmopolitan bij!

Benodigheden uit onze webshop:

- 200 gram + 2 eetlepels kristalsuiker;
- 1 theelepel maïzena;
- 1 mespuntje Brand New Cake Kleurstof Gel Roze;
- 1 theelepel poedersuiker;
- 200 milliliter slagroom;
- 1 mespuntje Brand New Cake Kleurstof Gel Pistache Groen;
- Eetbare Bloemen Mallow & Rose;
- Spuitzakken;
- Gekarteld spuitmondje;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 5 eiwitten;
- 3 limoenen;



- 150 gram cranberries (diepvries);
- 250 gram mascarpone.

Recept

Het maken van de pavlova's:

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Mix de eiwitten wit en schuimig.
3. Voeg geleidelijk de suiker toe en blijf ondertussen mixen.
4. Mix het eiwit stijf en glanzend.
5. Meng in een apart kommetje de maïzena en sap van een halve limoen door elkaar heen.
6. Meng dit door het eiwit heen.
7. Spatel tot slot de roze kleurstof erdoorheen.
8. Verwarm de oven voor op 100 graden.
9. Doe de eiwitten in een spuitzak met gekarteld spuitmondje.
10. Spuit op het bakpapier 'mandjes'.
Let op! Je doet hier straks de vulling in, dus het wel belangrijk dat ze een mooi opstaand randje hebben.
11. Bak de pavlova's in 1,5 uur af.
12. Zet de oven uit en laat ze nog 3 uur in de oven staan om helemaal af te koelen en te drogen.

Het maken van de limoencrème:

1. Klop de slagroom met de suiker stijf.
2. Klop in een andere kom de mascarpone los.
3. Rasp 1 limoen en voeg het rasp en de sap van de limoen toe aan de mascarpone.
4. Meng de limoen en groene kleurstof goed door de mascarpone heen.
5. Spatel de slagroom door de mascarpone heen.
6. Doe de limoencrème in een spuitzak met spuitmondje.

Het afwerken van de mini pavlova's:

1. Ontdooi de cranberries en snijd ze fijn.
2. Meng de cranberries met de poedersuiker.
3. Leg op de bodem van elke pavlova een lepeltje cranberries.
4. Spuit de limoencrème er bovenop.
5. Garneer met dun gesneden limoenschil en eetbare bloemetjes.



Handige informatie

Deel jouw mini pavlova's met ons!

Heb jij zelf met dit recept mini pavlova's gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Pistache Groen 35gr (Art.nr.: BNC00203)
- 1 × Eetbare Bloemen Mallow & Rose 25g (Art.nr.: E11034)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 12mm (Art.nr.: 482409)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

