

Pavlova taartjes recept

 ± 3 uur

 ± 2 uur

 9 personen



Ken jij pavlova al? Het is een taart van meringue dat vaak als dessert wordt geserveerd. Het verhaal gaat dat dit toetje is vernoemd naar de beroemde Russische balletdanseres Anna Pavlova. Je kunt 1 grote pavlova taart maken, maar het is ook een heel leuk idee om van de meringue meerdere taartjes te maken. Zodoende kun je elke gast zijn of haar eigen taartje geven. Ben je benieuwd hoe je precies meerdere taartjes kunt krijgen? Lees dan snel verder voor ons pavlova taartjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram BrandNewCake Banketbakkersroom;
- 250 gram kristalsuiker;
- 20 gram maïzena;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Gekarteld spuitmondje.

Overige benodigdheden:

- 8 eiwitten, maat M;
- 200 milliliter water;
- Fruit naar keuze.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 90 graden (heteluchtoven).





13. Verdeel de banketbakkersroom over de pavlova taartjes.
14. Decoreer de pavlova met vers fruit naar keuze.



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Bakpapier 30cm Rol 20m (Art.nr.: UD5002745)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

