

Pavlova taart met rood fruit van de barbecue

👤 6 personen

🕒 4 uur



Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Ingrediënten

Voor de Meringue

- 4 eiwitten van grote eieren
- Snufje zout
- 200 gr fijne kristalsuiker
- 1 tl maïzena
- 1 tl witte wijnazijn

Voor de topping

- 250 ml slagroom
- 1 tl vanille-extract
- 2 el poedersuiker
- Vers fruit naar keuze, bijv. bramen, frambozen, blauwe bessen en aardbeien
- Tip: Ook heerlijk met gebrande noten, zoals hazelnoten en pecannoten
- Verse muntblaadjes

Benodigdheden

- BBQ met volledig indirecte opstelling, 120 - 130 graden.
- Pizzasteen
- Bakpapier
- Mixer
- Mengkommen
- Spatel

- Steek je kamado aan en breng deze naar een temperatuur van 120 tot maximaal 130 graden, met een volledig indirecte opstelling.
- Teken een cirkel met een diameter van ongeveer 20 cm op je bakpapier, en snijd deze uit op de afmeting van je pizzasteen.
- Doe de eiwitten in een kom met een snufje zout en klopt dit stijf met een mixer.
- Voeg langzaam de suiker toe terwijl je blijft mixen, totdat het mengsel glanzend en stijf is.
- Je weet dat je meringue goed is wanneer je er pieken in kunt maken die goed overeind blijven staan en niet inzakken.
- Spatel voorzichtig de maïzena en azijn door het mengsel.
- Leg je bakpapier op de pizzasteen en schep de meringue in de cirkel die je op het papier hebt getekend.
- Gebruik de getekende cirkel als mal om er een mooie ronde vorm van te maken met je spatel. Maak een kuil in het midden, waar je straks de vulling in kunt doen.
- Leg de pizzasteen in het midden op het rooster van de van BBQ en sluit het deksel. Laat de pavlova nu 90 minuten langzaam garen.
- Belangrijk: Het is erg belangrijk dat je tijdens het garen de deksel van je kamado NIET open doet! Daarmee riskeer je namelijk dat de pavlova taart instort.
- Maak ondertussen de topping door slagroom met vanille-extract en poedersuiker te mixen, laat dit opstijven in de koeling.
- Na de eerste 90 minuten is de meringue van je pavlova gaar, maar nog niet krokant. Sluit de lucht inlaat en uitlaat, zodat je houtskool dooft.
- Laat de pavlova nogmaals 90 minuten in de kamado staan terwijl de houtskool dooft. Ook hierbij is het belangrijk dat je de deksel NIET opent!
- Als de 90 minuten om zijn, kun je de deksel voorzichtig openen om te checken hoe je pavlova eruit ziet, en kun je hem van de BBQ halen.
- Vul de pavlova taart met de slagroom en top af met vers fruit en muntblaadjes. Eetsmakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl