

Citroen Pavlova

Ann
Koekepan

met lemon curd en geroosterde amandelen

12-14-tal personen

- **50g amandel schilfers, geroosterd**
- **6 bio eiwitten** (eigeel is voor in de lemon curd)
- **370g bio (rietsuiker**
- **2½ theelepels maïzena**
- **2 bio citroenen, zeste** (in 2 verdeeld) en sap
- **300g (of ml) slagroom**
- **325 g lemon curd** (citroen crème) eventueel te koop bij bv. Dille en Kamille maar lekkerder als je die zelf maakt :-)

TIPS

- De pavlova is het lekkerst als hij ongeveer 1 uur voor het opdienen samengesteld wordt. Dan kunnen de smaken zich mooi vermengen.
- Basis op voorhand maken: je kan de pavlova basis 1 dag op voorhand maken, bewaar dan in een luchtdichte doos.
- De Lemon curd kan je 3 dagen op voorhand maken. Bewaar in een goed gesloten doos in de frigo.
- De amandelen kan je een week op voorhand roosteren en in een luchtdichte doos, op kamertemperatuur bewaren.
- LET OP: overschotjes kan je in de frigo voor maximum 1 dag bewaren.

Verwarm de oven voor op **180° C** (hete lucht).

- Rooster de **amandelschilfers**, in een droge koekenpan of nog lekkerder, zet ze op een grote bakplaat, in de oven en roostere ze tot ze beginnen te kleuren. Blijf erbij!
- In de pan schud je regelmatig en blijf je bij de amandelen, laat ze niet verbranden dan smaken ze bitter. Dit kan een minuut of zo duren.
- Laat ze afkoelen op een koud, groot, plat bord.
- Neem **bakpapier**, iets kleiner dan je bakplaat en teken met potlood een cirkel van ongeveer 23 cm.
- Doe je **eiwit** in een kom van een grote mixer (keukenrobot) en klop het eiwit tot zachte pieken, laat de machine snel kloppen voeg de **suiker**, lepel per lepel traag toe. Mix tot een **mooi, stevige, glanzende meringue**, dit kan een 5tal minuten duren.
- Doe er de **maïzena**, **zeste van 1 citroen** en **2 theelepels citroensap** bij, meng nog even kort door elkaar.
- Schep al de meringue op het bakpapier en strijk de zijanten en bovenkant mooi glad met een mes of spatel. De meringue zal een 5tal cm hoog zijn, afhankelijk hoe stijf je hem geklopt hebt en hoe groot je eieren waren.
- Zet de meringue in de oven en verlaag dadelijk de temperatuur naar **150° C en bak gedurende 1 uur**.
- Doe tijdens het bakken je oven een paar keer open zodat al het vocht dat vrijkomt weg kan. Je kan er ook voor kiezen een koffielepeltje tussen de ovendeur te steken zo wordt je pavlova krokant vanbuiten.
- Laat bij voorkeur de pavlova in de oven afkoelen. Als je hem te koud wegzet kan hij te snel barsten. Maar dat barsten is ook deel van de charme, een pavlova barst in feite altijd.

Voor de **afwerking van de meringue**.

- Als de **pavlova volledig is afgekoeld** draai je hem om, dus de onderkant komt boven te liggen. Doe dit best dadelijk op je serveerschotel.
- Klop de **slagroom** dik en luchtig, maar niet helemaal stijf en zet even opzij.
- Doe de **lemon curd** in een kom en klop nog even los.
- Proef de lemon curd (als hij aangekocht is) en voeg eventueel citroenschil en citroensap toe als hij te zoet is. Je wil voor deze zoete pavlova bodem een tamelijk zure crème voor de juiste smaakbalans.
- Met een lichte hand en een blij hart (wat kan Nigella dat mooi zeggen hé) spatel/spreid de je de **lemon curd bovenop de pavlova** uit.
- **Bovenop de curd doe je de slagroom.**
- Bestrooi met de **zeste van de 2de citroen** en strooi er als laatste de **geroosterde amandelen** over.
- Geniet samen met je gasten van dit succes!

Ze zullen je zeker vragen waar je het recept haalde ;-)

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt, zo een tag verwittigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.