



Ingrediënten (20 stuks ongeveer)

- 2 eiwitten
- 125 gram kristalsuiker
- druppeltje vanille-essence
- poedersuiker om te bestuiven

Voor de topping

- 0,5 dl slagroom
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 1 kiwi, geschild en in stukjes gesneden.

Bereiding

Bekleed de bakplaat met vetvrij bakpapier. Klop de eiwitten in een schone kom met een mixer tot slappe pieken. Klop er lepel voor lepel de suiker door, voeg niet eerder een volgende lepel toe dan dat de vorige volledig is opgenomen. Klop het eiwit dik en glanzend en spatel er dan de vanille-essence door.

Schep met 2 grote theelepels 20 bergjes ter grootte van een walnoot op de bakplaat, met flink wat tussenruimte, en maak met de achterkant van de lepel een kuiltje in het eiwit. Schuif de bakplaat 5-6 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven, schakel de temperatuur terug naar 120 graden en bak de merengue's nog 20 minuten of tot ze stevig zijn. Laat ze op de bakplaat afkoelen alvorens ze van het bakpapier te halen.

Klop de slagroom met suiker tot zachte pieken. Leg de merengue's op een schaal, schep een theelepel room in het midden en leg daarop een paar stukjes kiwi. Bestuif voor het opdienen de pavlova's met poedersuiker.