



FERRERO ROCHER PAVLOVA MET GRANAATAPPEL

Duur: 145 min Porties: 8 personen Niveau: ●●○ Gemiddeld

Ingrediënten

VOOR DE CAKE	HOEVEELHEID
Ferrero Rocher	8
Eiwitten	6
Suiker	220g
Maizena	12g
Wittewijnazijn	1tl
Double cream (of 1 deel mascarpone gemengd met 2 delen slagroom)	300ml
Pure chocolade	80g
Glazuursuiker	20g
Granaatappel	1

Ferrero Rocher pavlova met granaatappel ~ bereiding

1. Verwarm de oven voor op 120°C. Klop de eiwitten in een kom tot er zachte pieken worden gevormd. Voeg daarna geleidelijk de suiker toe en klop tot het mengsel gaat glanzen. Voeg de gezeefde maizena en de azijn toe en meng het er langzaam doorheen.
2. Bekleed een schaal met antiaanbak-bakpapier en spreid de meringue uit. Maak een groot gat in het midden met de achterkant van een lepel en laat 2 uur bakken. Laat de meringue afkoelen in de oven.
3. Klop de double cream met de glazuursuiker en lepel dit over de meringue. Voeg granaatappelpitten en geraspte chocolade toe. Decoreer met 6 losse Ferrero Rocher-bonbons.
4. Serveer met één Ferrero Rocher per portie.

Allergenen: hazelnoten, sojalecithine, ei, room