

# Pavlova met lemoncurd, roodfruit en basilicum ijs

Nagerecht; door Tom Hartjes

## Ingrediënten pavlova:

- 2 eieren (alleen het wit)
- 120 gram suiker
- 1 mespunt zout
- 1 theelepel maïzena

## Ingrediënten ijs:

- 2 blaadjes basilicum
- 225 gram yoghurt
- 85 gram mascarpone
- 50 gram suiker

## Bereidingswijze:

### De pavlova

1. Verwarm de oven voor op hetelucht plus 150 °C.
2. Klop de eiwitten met 120 gram suiker en het zout stijf op. Spatel de maïzena luchtig door het mengsel.
3. Bekleed een bakplaat met vetvrijpapier. Schep hier 4 hoopjes op (niet te dicht bij elkaar). Met een natte lepel maak je een kuiltje.
4. Plaats de bakplaat midden in de oven en bak af op 140 °C circa voor 1,5 uur. Laat het rusten op de werkbank.

### Het ijs

1. Pluk de blaadjes van de basilicum en snijd ze ragfijn.
2. Meng basilicum met yoghurt, mascarpone en 50 gram suiker. (Hiervoor kan je ook een ijsmachine gebruiken.)
3. Plaats het mengsel in de vriezer.

## Ingrediënten compote:

- 100 gram bosvruchten (diepvries)
- 1/3 zakje vanillesuiker
- 1/2 citroenrasp
- 1 steranijs
- 35 gram geleisuiker

## Ingrediënten lemoncurd crème:

- 2 eetlepels lemoncurd losgeklopt
- 100 gram mascarpone

## Ingrediënten servering:

- 2 munttakjes

MUZIEK - LIVE COOKING - LIVE EATING

[www.edeviertkerst.nl](http://www.edeviertkerst.nl)

Ede  
viert  
kerst

# *Pavlova met lemoncurd, roodfruit en basilicum ijs*

## **De compote:**

1. Doe de geleisuiker, steranijs, vanillesuiker, citroenrasp en roodfruit in een pan en breng aan de kook.
2. Kook het heel even door en zet koud in de koeling.

## **Lemoncurd crème**

1. Klop 100 gram mascarpone luchtig.
2. Spatel de lemoncurd door de mascarpone en doe in een spuitzak.

## **Serveren:**

1. Verdeel twee schuimtaartjes over de 2 borden.
2. Smeer de bovenkant in met de lemoncurd crème en daar bovenop de compote.
3. Plaats er een langwerpig balletje basilicum ijs op en maak af met een takje munt.



*Ede  
viert*

*kerst*

MUZIEK - LIVE COOKING - LIVE EATING

*www.edeviertkerst.nl*