



---

*Bijzondere wijn  
met een verhaal*

## Pavlova met aardbeien & vanilleroom

### Ingrediënten (4 personen)

- 2 eiwitten
- 112,5 g suiker
- 3 tl maizena
- 0,5 tl wittewijnazijn
- 125 ml slagroom
- Vanille aroma naar smaak
- Verse aardbeien

### Bereidingswijze

#### 1. Meringue maken

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Klop de eiwitten in een vetvrije kom met een vetvrije klopper. Voeg al kloppend langzaam de suiker toe tot er glans en pieken ontstaan. Zeef de maizena en vouw met een spatel door de eiwitten samen met de azijn en vanille aroma.

#### 2. Vormen & bakken

Schep op een bakplaat met bakpapier het eiwit in een cirkel van ongeveer 16 cm diameter. Zet direct de oventemperatuur naar 120 °C en laat de pavlova er een uur in staan. Doe de oven uit en laat volledig afkoelen in de oven.

#### 3. Vanilleroom

Klop de slagroom met vanille aroma.

#### 4. Maak het af

Wanneer afgekoeld kun je de pavlova van het bakpapier halen en op een schaal leggen. Decoreer met de vanilleroom en verse aardbeien.

### Wijn & spijs

De lichte mousse van La Pimpante sluit perfect aan op het lichte schuim van de pavlova. De aardbeien en vanille echoën de op hout gerijpte Pinot Noir in de champagne, waardoor het geheel speels, sprankelend en feestelijk is.