

PAVLOVA- ACHTIGE CUPCAKE

🕒 16 min. 🍳 Gemiddeld

BENODIGDHEDEN

Espressokopjes (6x80 ml)

Oven

Mixer

Cupcake Vorm

Espressoglas

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



INGREDIËNTEN

Voor de koffie:

6 Capsules *Ristretto*

Dcaffeinato

Voor het recept:

Eiwitten

220 G Suiker

Theelepels Maïszetmeel

25cl Room

Vanillestokje

40 G Poedersuiker

250 G Aardbeien

INSPIRATIE



HOE MAAKT U DIT RECEPT?

- Verwarm de oven voor op 120°C
- Klop de eiwitten en voeg de suiker toe
- Voeg tijdens het roeren het maïzmeel toe
- Doe het mengsel in cupcakevormpjes
- Bak ze een uur
- Klop de room, voeg de suiker en het vanillestokje toe
- Neem een meringue, bedek deze met het roommengsel en enkele rode vruchten en leg er een andere meringue op
- Bereid de *Ristretto Decaffeinato* capsules als Espresso (6x 40 ml)
- Serveer de meringue met een kopje Espresso