



# Noten-karamel Pavlova met pure chocolade

1 stuk



Gemiddeld



tot 60 Min.



## Voor de pavlova:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Meringue

60 ml water of 60 gram

## Voor de noten-karamel:

1 zakje Dr. Oetker Walnoten

1 zakje Dr. Oetker Hazelnoten

150 g kristalsuiker

60 g roomboter gezouten (in blokjes)

200 ml slagroom

1 el water

50 g pure chocolade

## Extra nodig:

bakplaat met bakpapier

- 1 Haal de bakplaat uit de oven en bekleed met bakpapier. Verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 120°C**

**Heteluchtoven 100°C**

**Baktijd: 60 Min.**

- 2 De Pavlova maken:

Doe de mix voor Meringue en het water in een smalle hoge beslagkom en meng het kort door elkaar.

- 3 Klop de Meringue met de mixer met garden op de hoogste stand in min. 4 minuten stijf. De Meringue is stijf genoeg als de beslagkom ondersteboven gehouden kan worden zonder dat de Meringue eruit loopt.

- 4 Maak een Pavlova van ongeveer 20 cm doorsnede. Maak met een lepel speelse pieken, zodat je mooie grillige Pavlova krijgt.

- 5 Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de Pavlova gaar in ongeveer 60 minuten.

- 6 Zet aan het einde van de baktijd de oven uit en laat de Pavlova **minimaal 2 uur in de oven rusten. Laat de oven dicht.**

**Opstijftijd: 120 Min.**

- 7 Noten-karamel maken:

Verwarm het water en de suiker in een ruime pan met dikke bodem.

- 8 Verhit de pan op matig vuur zodat de suiker smelt en bruin wordt en roer af en toe door. Voeg, als de suiker een gouden amberkleur heeft, de boter beetje voor beetje toe en terwijl je roert met een garde.

- 9 Verwarm ondertussen in een andere pannetje de room. Schenk de warme room langzaam bij de warme suiker massa en laat dit ca. 7 minuten zachtjes koken.

- 10 Smelt de chocolade au bain marie (in een glazen of metalen bakje bovenop een pannetje met warm water.)

- 11 Schenk de warme noten-karamel over de Pavlova. Druppel met een lepel de gesmolten chocolade speels over de Pavlova.