



Frambozen Pavlova Cupcakes

12 cupcakes

Eenvoudig

tot 40 Min.



Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker Basismix voor CupCakes Naturel
100 g boter
2 eieren
100 ml melk

Voor de frambozen pavlova:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Meringue
60 ml water
150 ml slagroom
2 el suiker
1 bakje frambozen
100 g frambozen saus
poedersuiker

Extra nodig:

spruitzak met gladde spuitmond
1 doosje Dr. Oetker Cupcake Vormpjes

- 1 Bereid de cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de cupcakes afkoelen.
- 2 Bereid de Mix voor Meringue volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de oven voor op 110°C.
- 3 Bekleed de bakplaat met bakpapier.
- 4 Spuit er kleine toefjes Meringue op van ca. 3 cm. Laat een beetje ruimte over tussen de toefjes. Bak de schuimpjes gaar in ca. 60 minuten. Laat de oven dicht totdat de Meringue helemaal is afgekoeld (**dat duurt ongeveer 2 uur**).
- 5 Klop de slagroom samen met de suiker stijf. Vul de spuitzak met slagroom. Spuit een klein beetje slagroom bovenop de cupcake.
- 6 Leg de meringue op de slagroom en doe een klein beetje slagroom op de meringue. Leg daar ca. 3 frambozen op. Bestuif ze met een klein beetje poedersuiker.

Tips van de Consumentenservice

- Decoreer de cupcakes vlak voor het serveren met de pavlova, anders wordt de pavlova zacht.