Noten-karamel Pavlova met pure chocolade

Ingrediënten

4 Stuk(s) Eiwit
2 el (eetlepels) Maizena (bijv. Koopmans)
430 g Suiker (fijne)
1 el (eetlepels) Water
150 g Suiker (kristalsuiker)
60 g Roomboter (gezouten in blokjes)
200 ml Verse slagroom (onbereid)
50 g Pure chocolade
1 Zakje(s) Dr. Oetker Hazelnoten
1 Zakje(s) Walnoten (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en bekleed met bakpapier. Verwarm de oven voor (elektrisch 120°C / hetelucht 100°C).

2. Pavlova maken

Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten **(4 stuks)** en **suiker (140 g)** door elkaar. Meng daarna de andere helft van de **suiker (140 g)** met de **maïzena (2 el)** en voeg deze ook toe.

Klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

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

Plaats de bakplaat iets onder het midden van de oven en bak de Pavlova gaar in ongeveer 75 minuten.

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.

> ### Vetvrij maken
> Wanneer je je keukengerei vetvrij moet maken, besprenkel dan een keukenpapiertje met wat citroenssap of anders met wat natuurazijn. Goed door de kom en door de losse garden halen, en je keukengerei is gereed voor het stevig opkloppen van eiwitten.

3. Noten-karamel maken

Verwarm het **water (1 el)** en de **suiker (150 g)** in een ruime pan met dikke bodem.

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 (60 g)** beetje voor beetje toe terwijl je roert met een garde.

Verwarm ondertussen in een andere pannetje de **slagroom (200 g)**. Schenk de warme slagroom langzaam bij de warme suiker massa en laat dit ca. 7 minuten zachtjes koken.

Smelt de **chocolade (50 g)** au bain marie (in een glazen of metalen bakje bovenop een pannetje met warm water).

Roer de **walnoten (1 zakje)** en **hazelnoten (1 zakje)** (eventueel grof gebroken) door de karamel. Schenk de warme noten-karamel over de Pavlova. Druppel met een lepel de gesmolten chocolade speels over de Pavlova.