



# Frambozen Pavlova Cupcakes

12 cupcakes



Eenvoudig

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Extra nodig:

spuitzak met gladde spuitmond  
1 doosje Dr. Oetker Cupcake  
Vormpjes

### Voor de cupcakes:

1 pak Dr. Oetker 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

- 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.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail: info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)