



## Pavlova met frambozen en vijgen

**2 PERSONEN**

 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG

- ★ 1 verse vijg
- ★ 1 takje rozemarijn
- ★ 40 g frambozenjam
- ★ 1 kleine pavlova taartbodem
- ★ 125 ml verse opgeklopte slagroom
- ★ 35 g granaatappelpitjes

### ZO MAAK JE HET

1. Snijd het takje van de vijg en snijd de vijg in kwarten.
2. Snijd het takje rozemarijn in stukjes van 3 centimeter.
3. Verdun de frambozenjam met 1 el kokend water.
4. Leg de pavlova taartbodem op een mooi bord of taartplateau.
5. Verdeel er de opgeklopte slagroom over.
6. Verdeel de frambozenjam over de slagroom. L
7. Leg er de vijgen, granaatappelpitjes en stukjes rozemarijn op.

**TIP:** Maak deze pavlova pas vlak voordat je het nagerecht gaat eten. Als je de pavlova van tevoren maakt zal deze inzakken.

**BRON:** [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

