Mangopavlova

Ingredienser



4 eggehviter
200 g sukker
0,5 ts vineddik
1,5 ss maizena

Fyll:
3 dl kremfløte
3 ts vaniljesukker

Pynt:
2-3 bokser hermetisk mango

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk lenge (ca 20 min) med mikser til du får en tykk og stiv marengs. Bland forsiktig i eddik og maizena.

Tegn opp en sirkel på ca 22 cm i diameter på et bakepapir. Fordel marengsen innenfor sirkelen slik at du får enn liten, tykk kake. Bruk slikkepotten og jevn til kantene ved å dra slikkepotten nedenfra og opp. Glatt til overflaten og lag gjerne en ørliten grop på toppen av kaken.

Sett kaken midt i ovnen som er forvarmet til 180°C. Skru temperaturen ned til 150°C straks kaken er satt inn i ovnen. Stek kaken i ca 1 1/2 time. Skru av varmen og sett ovnsdøren på gløtt ved hjelp av en tresleiv eller liknende. La kaken stå i ovnen til den er helt kald.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kaken. Pynt med masse godt avrente hermetiske mango som er skjært i skiver.

Tips

Stusser du ved at det skal være eddik i marengsen? Ikke fall for fristelsen å droppe den. Eddik er en viktig ingrediens, som sørger for at marengsbunnen får den rette, myke og litt seige konsistensen i midten.

Jo stivere marengs du pisker, jo mindre vil marengsbunnen flyte utover under steking.

Tegn på baksiden av bakepapiret for å unngå blyant- eller pennmerker på marengsbunnen.

Marengsbunnen kan oppbevares tørt i flere dager, og den kan også fryses.

Kaken bør spises samme dag den er pyntet for å unngå at den blir bløt.

Se også oppskrift på mange andre varianter av "Pavlova" på detsoteliv.no.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mangopavlova