Pavlova med banan og pasjonsfrukt



Ingredienser

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

Fyll:
3 dl kremfløte
3 ts vaniljesukker

Pynt:
3 stk bananer
5 stk pasjonsfrukt

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, vaniljeessens 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.

Stek kaken midt i ovnen ved 150 °C i 1 time. Slå av varmen og la kaken stå i ovnen og tørke til ovnen er helt kald.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kaken. Pynt kaken rett før servering ved å legge på bananskiver og fordele over pasjonsfrukt.

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.

Kaken bør spises samme dag den er pyntet for å unngå at den blir bløt. Du bør helst pynte kaken med bananskiver og pasjonsfrukt rett før servering, slik at du er sikker på at bananene ikke blir brune i fargen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-banan-og-pasjonsfrukt