Kjærlighetspavlova med kanel og granateple

Ingredienser



6 eggehviter
3 dl sukker
2 ts maizena
2 ts kanel
1 ts eddik

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
1 boks hermetiske mandariner
1 granateple

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk lenge med mikser til du får en tykk og meget stiv marengs. Bland forsiktig i eddik, kanel og maizena.

Form 6 små marengskaker på bakekpapirdekket stekeplate. Lag en liten grop i midten av kakene.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 10 min. Skru så ned temperaturen til 150°C og stek videre i 45 min. Slå av ovnen og la kakene stå i ovnen til den er kald.
Marengskakene skal da virke tørre på overflaten og løse relativt lett fra bakepapiret.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kakene. Pynt med godt avrente mandarinbåter og granateplekjerner.

Tips

Ikke sløyf eddiken i marengsen. Eddiken gir kakene den rette, myke konsistensen i midten. Kakene smaker absolutt ikke eddik når de er ferdigstekte.

Marengsbunnene kan lages et par dager i forveien. Oppbevares tørt og i romtemperatur. Kakene bør fylles rett før servering slik at kremen er fersk og marengsen ikke blir for bløt.

Se også "Valentinespavlova".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kjaerlighetspavlova-med-kanel-og-granateple