Pavlova Belle Hélène



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:
1 stor boks hermetiske pærer

Sjokoladesaus:
1 dl lake fra boksen med hermetiske pærer
1 ss kremfløte
100 g kokesjokolade

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.

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.

Til sjokoladesausen kokes pærelaken og kremfløte opp i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte og rør sausen glatt. Avkjøl, slik at sjokoladesausen tykner.

Pynt kaken rett før serving. Fordel først pisket krem på toppen av kaken. Legg på godt avrente, hermetiske pærer. Øs deretter sjokoladesausen over kaken med en spiseskje. Serveres omgående.

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.

Marengsbunnen uten fyll kan oppbevares tørt i flere dager. Men kaken bør pyntes rett før servering for å unngå at den blir bløt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-belle-helene