Det søte liv...

Minipavlova med jordbær



Ingredienser

6 eggehviter
3 dl sukker
2 ts maizena
1 ts eddik

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
friske jordbær

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 og maizena.

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

Varm opp ovnen til 175°C. Sett platen med marengskakene midt i ovnen og slå straks ned varmen til 150°C. Stek marengsen midt i ovnen ved 150°C i 30 minutter. Slå av varmen på ovnen og la marengskakene stå og tørke i ovnen til ovnen er kald. Marengskakene skal da virke tørre på overflaten og løsne relativt lett fra bakepapiret.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kakene. Pynt med friske jordbær.

Tips

"Oppå Lauvåsen veks det gutter
fine gutter, lange gutter,
hele væla er bære gutter,
finn et strå og træ dom på

En er for gammal, hæin ska få stå.
En er for ung, hæin går vi ifrå,
men æille andre ska vi ta med hemat
og leve lykkelig med sukker på.

Oppå Lauvåsen veks det minner,
gode minner, gærne minner,
hele væla er bære minner
finn et strå og træ dom på . . .

Ett er for gammalt, det ska få stå.
Ett er for nytt, det går vi ifrå,
men æille andre ska vi ta med hemmat
og leve lykkelig med sukker på."

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/minipavlova-med-jordbaer