Minipavlova med iskrem

Ingredienser



6 eggehviter
3 dl sukker
2 ts maizena
1 ts eddik

Fyll og pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
iskrem etter ønske
sjokoladesaus

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. Rett før servering fordeles kremen på toppen av kakene. Legg på noen spiseskjeer iskrem og ringle over sjokoladesaus til

pynt.

Tips

Se også "Minipavlova med jordbær" og "Kjærlighetspavlova".

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

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