Pavlova med råkrem og bær



Ingredienser

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

Råkrem:
2 eggeplommer
2 ss sukker
1,5 dl kremfløte

Pynt:
friske jordbær
friske bringebær
friske blåbær

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 med en slikkepott (ikke rør mer enn nødvendig, så marengsen beholder fastheten).

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 en grop

på toppen av kaken (se tips).

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 råkremen piskes eggeplommer og sukker i minst 5 min til lys eggedosis. Pisk kremfløte til stiv krem. Vend forsiktig eggedosisen inn i kremen (se tips).

Pynt den avkjølte marengskaken ved å først fordele råkremen på toppen av kaken. Fordel bærene på toppen av råkremen og kaken er klar til å serveres!

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.

Det er viktig at råkremen ikke blir for tyntflytende, ellers vil den renne utover kaken og alt blir sølete. Vær derfor nøye med å piske eggedosisen lenge nok (eggedosisen blir tykkere enn vanlig eggedosis siden den kun lages med eggeplommer). Det er også viktig at kremen piskes stiv nok (men selvsagt må du ikke piske kremfløten så lenge at den begynner å skille seg). Av samme grunn er det lurt å lage en grop i marengskaken som råkremen kan samles opp i. Det er også viktig å kun vende eggedosisen i den piskede kremen med en slikkepott og ikke røre for mye.

Det går fint å lage marengsbunnen dagen i forveien. Oppbevar den i romtemperatur over natten. Den piskede råkremen tåler ikke å stå for lenge før servering. Du bør lage den rett før kaken skal pyntes. Kaken bør serveres nokså raskt etter at den er fylt med råkrem og bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-rakrem-og-baer