Pavlova til 17. mai



Ingredienser

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

Krem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ friske jordbær
♥ friske bringebær
♥ friske blåbær
♥ melisdryss

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 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).

Stek kaken midt i ovnen ved 150 °C i 1 time. Slå av varmen og la kaken stå i ovnen og tørke til ovnen er helt kald.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kaken. Pynt med masse friske bær og gi kaken et melisdryss rett før servering.

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.

♥ Bruk friske bær og ikke bær som har vært frosne, for tinte bær blir for rennende oppå kaken.

♥ Det går fint å lage marengsbunnen dagen i forveien. Oppbevar den i romtemperatur over natten. Kaken bør serveres samme dag som den pyntes med pisket krem og bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-til-17-mai