Jordbærpavlova med jordbærcurd og krem



Ingredienser

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

Jordbærcurd:
♥ 7 eggeplommer
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ss revet sitronskall
♥ 0,5 dl presset sitronsaft
♥ 150 g smør
♥ 2 dl jordbærmos (se tips)

Krem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 1-2 kurver friske jordbær

Fremgangsmåte

Pavlova:
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.

Jordbærcurd:
Denne jordbærkremen kan gjerne gjøres klar et par dager i forkant.

Ha eggeplommer, sukker, sitronskall og sitronsaft i en kjele. Varm opp blandingen mens du visper hele tiden. Etter hvert vil du merke at eggeblandingen blir tykkere. Fortsett å vispe hele tiden så sitronkremen ikke fester seg i bunnen. Sitronkremen skal nesten koke, men ikke helt nå kokepunktet, ellers risikerer du at den skiller seg. Etter noen minutter kan du ta kjelen av plate. Tilsett smøret i små biter og rør til det smelter og blander seg i sitronkremen.

Ha sitronkremen i en skål og avkjøl til romtemperatur. Dekk så over med plastfolie og sett i kjøleskapet over natten. Sitronkremen vil da bli tykk i konsistensen. Dagen etter moser du friske jordbær til en klumpfri mos (bruk stavmikser eller food processor). Mål opp 2 dl jordbærmos og vend dette i sitronkremen så du får en deilig jordbærkrem.

Ha jordbærkremen på en krukke og oppbevar i kjøleskapet.

Montering:
Rør jordbærcurden myk hvis den har stått lenge i kjøleskapet (synes du den er for fast når du tar den ut av kjøleskapet, er det bare å la den stå i romtemperatur en stund, så mykner den). Fordel jordbærcurden over marengsbunnen.

Pisk kremfløten til myk krem og smak til med vaniljesukker. Ha kremen over kaken og pynt med friske jordbær.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til 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. Det er det samme om du bruker vineddik, balsamicoeddik eller annen type eddik.

♥ Det er viktig at eddik og maisenna kun vendes helt forsiktig inn i marengsen. Ikke bruk elektrisk mikser til det! Da risikerer du at marengsen blir tynnere i konsistensen igjen og du får ikke en høy og flott marengskake. Jeg bruker kun slikkepotten og vender ikke rundt mer enn helt nødvendig for å få alt blandet i marengsen.

♥ Jo stivere marengs du pisker, jo mindre vil marengsbunnen flyte utover under steking.

♥ Det går fint å forberede denne kaken et par dager i forkant. Både marengsbunnen og jordbærcurden kan lages i forveien. Marengsbunnen oppbevares tørt og i romtemperatur og jordbærcurden oppbevares i kjøleskapet. Kaken bør spises samme dag den er pyntet med krem og jordbær for å unngå at den blir bløt og slik at den piskede kremen smaker helt fersk.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerpavlova-med-jordbaercurd-og-krem