Pavlova med jordbær- og champagnekrem



Ingredienser

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

Jordbær- og champagnekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 400 g jordbær- og champagnesyltetøy (se tips)

Pynt:
♥ 2 kurver friske jordbær

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 kremfløten til luftig krem og vend i jordbær- og champagnesyltetøyet.

Fordel jordbær- og champagnekremen over marengsbunnen.

Pynt med masse friske jordbær!

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 marengskaken et par dager i forkant, men du bør lage jordbærkremen og pynte kaken på serveringsdagen. Husk at kaken bør stå kjølig frem til servering så kremen smaker helt fersk.

♥ Til jordbær- og champagnekremen har jeg brukt jordbær- og champagnesyltetøyet fra Stonewall Kitchen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-jordbaer-og-champagnekrem