Pavlova med karamelliserte epler



Ingredienser

Marengskake:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ts eddik

Eple- og kanelkrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl eplesyltetøy med biter
♥ 1 ts kanel

Karamelliserte epler:
♥ 3 (små) epler
♥ 2 ss smør
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Marengskake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk lenge (ca. 20 minutter) med mikser til du får en stiv marengs. Vend forsiktig inn eddik og maisenna med en slikkepott.

Ha marengsen på en bakepapirdekket stekeplate og form den til en rund kake som er ca. 20 cm i diameter. Glatt til overflaten og lag gjerne en grop på toppen av kaken.

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. Sett marengskaken på et fat.

Eple- og kanelkrem:
Pisk kremfløten til tykk krem. Vend forsiktig inn eplesyltetøy og kanel. Fordel eplekremen på marengskaken.

Karamelliserte epler:
Skrell og rens eplene og del dem i skiver.

Ha smør, brunt sukker og kanel i en stekepanne. Varm opp blandingen. Ha epleskivene i stekepannen og la de surre på middels varme til de blir møre, gylne og lett karamelliserte. Avkjøl litt.

Dander de karamelliserte epleskivene oppå eplekremen og server kaken.

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.

♥ Til eplekremen kan du bruke hjemmelaget eplemos eller ferdigkjøpt. Jeg brukte denne gangen kjøpt eplesyltetøy med biter (fra Nora).

♥ Merk at eplene avgir en god del væske når de stekes med smør og sukker. Det er ikke meningen at all saus skal helles oppå kaken, for da blir den for bløt. Jeg la epleskivene oppå kaken og øste bare litt av karamellsausen over eplene rett før servering.

♥ Det går fint å forberede marengskaken dagen i forveien. Oppbevar den tildekket i romtemperatur. Du bør pynte kaken med eplekrem og karamelliserte epler på serveringsdagen og helst så tett opptil servering som mulig.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-karamelliserte-epler