Det søte liv...

Pavlova (stekt i airfryer)



Ingredienser

♥ 4 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 1 ts eddik
♥ 1 ss maisenna

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ friske bær og pasjonsfrukt

Fremgangsmåte

Marengskake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking og deretter vaniljesukkeret. Pisk lenge med elektrisk mikser (ca. 10 minutter) til du får en tykk og stiv marengs.

Bland forsiktig i eddik og maisenna med en slikkepott (på dette stadiet er det viktig å ikke røre mer enn nødvendig, så marengsen beholder fastheten, se tips).

Klipp til to firkanter av bakepapir som passer til bunnen av airfryeren, og som går litt oppover kanten (se tips). Tegn opp en sirkel på 20 cm i diameter i midten på det ene bakepapiret. Fordel marengsen innenfor sirkelen slik at du får enn liten, tykk kake. Bruk en bred smørekniv til å forme kaken. Glatt til overflaten, lag en grop på toppen av kaken og jevn til kantene ved å dra kniven nedenfra og opp.

Steking:
Forvarm airfryeren på 205°C i 5 minutter. Åpne skuffen på airfryeren og legg først det ene bakepapiret uten kaken ned i bunnen. Løft så opp bakepapiret med marengskaken og legg det forsiktig ned i skuffen.

Stek kaken i airfryeren først ved 135°C i 30 minutter. Stek deretter ved 120°C i 30 minutter til. Ikke åpne airfryeren imellom de to stekeperiodene.

Ta kaken ut av airfryeren og la den avkjøles i skuffen i 30 minutter. Løft kaken så ut av aifryeren ved å ta tak i bakepapiret og sett kaken på et fat. Riv eller klipp forsiktig bort bakepapiret langsmed kanten av kaken (se tips).

Pynt:
Pisk kremfløte til krem og smak til med melis. Fordel kremen på toppen av kaken.

Pynt med friske bær og eventuelt pasjonsfrukt. Sikt melis over kaken 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 bløte konsistensen.

♥ 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 bedre vil marengsbunnen holde fasongen under steking i airfryeren.

♥ Bakepapiret bør være litt større enn bunnen av airfryeren og gå litt oppover kanten fordi du skal kunne ta tak i papiret med hendene for å løfte kaken inn og ut av airfryeren.

♥ Pavlova stekt i airfryer blir litt mykere i konsistensen enn stekt i ovn og kan derfor gå litt lettere i stykker, så det er lurt å klippe bort bakepapiret langsmed kanten av kaken når det ligger på kakefatet i stedet for å dra av bakepapiret helt.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den pyntes med pisket krem og friske bær.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-stekt-i-airfryer