Pavlova med mascarponekrem og jordbær



Ingredienser

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

Mascarponekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 250 g mascarponeost (se tips)
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)

Pynt:
♥ 600 g friske, søte jordbær

Fremgangsmåte

Marengsbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk lenge med elektrisk mikser (minst 10 minutter) 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 (minst 1 time til, og gjerne over natten).

Mascarponekrem:
Ha kremfløte, mascarponeost og melis i en bolle og pisk til du får en tykk krem. Bland inn vanilje.

Pynting:
Fordel mascarponekremen over marengsbunnen i et tykt lag.

Pynt med friske, søte 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 bløte konsistensen i midten. Det er det samme om du bruker eplecidereddik, 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.

♥ Mascarpone er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ Vaniljepasta (vanilla paste) gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

♥ Det går fint å forberede både marengskaken i forveien. Marengsbunnen oppbevares i romtemperatur. Du bør fylle og pynte kaken på serveringsdagen. Husk at kaken bør stå kjølig frem til servering så mascarponekremen smaker helt fersk.

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

♥ Kaken bør serveres samme dag som den pyntes med mascarponekrem og jordbær.

♥ Sammenligner du denne kaken med **Pavlova med mascarponekrem, bjørnebær og granateple**, ser du at jeg her har laget en litt mindre kake. Det er begrunnelsen for at jeg har halvert mengden kremfløte i mascarponekremen. Dette gjør mascarponekremen litt tykkere, men den blir kremete og nydelig!

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

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