Sjokoladepavlova med kaffekrem



Ingredienser

Sjokolademarengsbunn:
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 3 ss kakao
♥ 3 ts maisenna
♥ 1,5 ts balsamicoeddik (eller annen eddik)

Kaffekrem:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 4 ss melis
♥ 4 ts vaniljesukker
♥ 2 ss espressopulver (se tips)

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Sjokolademarengsbunn:
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.

Sikt kakaopulver og maisenna over marengsen. Tilsett eddik. Vend dette helt forsiktig inn i marengsen med en slikkepott (rør minst mulig, se tips).

Tegn opp en sirkel på ca. 24 cm i diameter på et bakepapir. Fordel marengsen innenfor sirkelen slik at du får en tykk kake. Lag en grop på toppen av kaken.

Sett kaken midt i ovnen som er forvarmet til 180°C. Skru temperaturen ned til 150°C straks kaken er satt inn i ovnen. Stek kaken i 1 time. Skru så av varmen på ovnen og la kaken bli stående i ovnen i 1 time til (eller over natten).

Sett marengsbunnen på et fat (det er normalt at marengsbunnen sprekker opp som du ser på bildet).

Kaffekrem og pynt:
Pisk kremfløten til tykk krem. Tilsett melis, vaniljesukker og espressopulver. Bland dette sammen til en luftig kaffekrem.

Fordel kaffekremen oppå sjokolademarengsbunnen i et tykt lag.

Dryss over hakket kokesjokolade til pynt. La kaken stå kjølig 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. Jeg brukte balsamicoeddik her, men det spiller ingen rolle hvilken type eddik du bruker.

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

♥ Rør minst mulig når du vender kakao, maisenna og eddik i den piskede marengsen. Det skal veldig lite til før man rører for mye slik at marengsen blir tynnere i konsistensen, og da blir marengskaken flat. Jeg bruker en slikkepott og vender helt forsiktig i marengsen et par ganger. Det gjøre ikke noe om kakaoen ikke er helt jevnt fordelt i marengsen.

♥ Jeg bruker espressopulver i kaffekremen fordi dette pulveret løser seg lett opp i kremen uten å gi små kaffeklumper slik frysetørket kaffepulver gir.

♥ Kaken bør spises samme dag for å unngå at den blir bløt. Selve sjokolademarengsbunnen går det fint å lage noen dager i forveien. Oppbevares tørt og i romtemperatur.

♥ Du finner flere varianter av Sjokoladepavlova på Det søte liv, se **HER**. For alle Pavlova-oppskriftene, se **HER**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepavlova-med-kaffekrem