Sjokoladepavlova i langpanne med sjokoladesaus

Ingredienser



♥ 8 eggehviter
♥ 400 g sukker
♥ 1 ts vineddik
♥ 3 ss maisenna
♥ 3 ss kakao
♥ 150 g melkesjokolade

Fyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 5 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 3 kiwi
♥ 400 g moreller
♥ 100 g physalis
♥ 1,5 dl sjokoladesaus (ferdigkjøpt eller hjemmelaget, se tips)

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk lenge (ca. 20 minutter) med mikser til du får en tykk og stiv marengs.

Sikt sammen maisenna og kakaopulveret. Hakk melkesjokoladen fint.

Vend forsiktig eddik, kakao-/maisennapulveret og den hakkede sjokoladen i marengsen (se tips).

Ha marengsen i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) som er dekket med bakepapir. Form marengsen til en tykk, firkantet kake. Marengsen skal altså ikke smøres helt utover til kantene av langpannen, men formes på frihånd til en tykk, firkant. Lag gjerne en fordypning på midten av kaken (der du plasserer mesteparten av fyllet etterpå.) Marengskaken vil flyte littegrann utover under stekingen, så det er lurt å ikke legge marengsen i et for tynt lag.

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 ca 1,5 time (denne kaken trenger litt lenger steketid enn en vanlig, rund pavlova). Skru av varmen og la kaken stå i ovnen til den er helt kald.

Flytt den stekte kaken forsiktig over på et stort, firkantet fat.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kaken.

Pynt med masse biter av kiwi, halve moreller og physalis. Ringle over sjokoladesaus 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 litt seige konsistensen. Det er det samme om du bruker vineddik, balsamicoeddik eller annen type eddik.

♥ Det er viktig at eddik, kakao-/maisennablandingen og hakket melkesjokolade 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.

♥ Marengsbunnen kan oppbevares tørt i flere dager. Kaken bør spises samme dag den er pyntet for å unngå at den blir bløt og slik at den piskede kremen smaker helt fersk.

♥ Du kan selvsagt bytte ut kiwi, moreller og physalis med andre kombinasjoner av frukt og bær. Bruk kun ferske bær. Bær som har vært frosne blir for rennende oppå kaken.

♥ Det går fint å bruke ferdigkjøpt sjokoladesaus, men bruk da en tykk variant (ikke den typen som stivner på iskrem).

♥ HJEMMELAGET SJOKOLADESAUS
Hvis du vil bruke hjemmelaget sjokoladesaus, finner du oppskrift med bilder i dette vedlegget

HER.

Kort fortalt koker du opp 1,5 dl kremfløte i en liten kjele. Ta kjelen av platen og tilsett 100 g kokesjokolade. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Avkjøl sjokoladesausen til den er kald før du ringler den over kaken (ellers kommer kremen oppå kaken til å smelte).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepavlova-i-langpanne-med-sjokoladesaus