Pavlova med mascarponekrem, bjørnebær og granateple

Ingredienser

Marengskake:
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 1,5 ts eddik (se tips)
♥ 3 ts maisenna (se tips)

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

Pynt:
♥ 1,5 dl blåbærsyltetøy
♥ 250 g bjørnebær
♥ 1 dl granateplekjerner
♥ 2 ss melis

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. 23 - 24 cm i diameter (den vil utvide seg til ca. 26 - 27 cm i løpet av

stekingen). Glatt til overflaten og lag gjerne en grop på toppen av kaken.

Varm opp ovnen til 180°C. Sett kaken inn midt i ovnen og senk straks temperaturen på ovnen til 150°C. Stek kaken 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.

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

Pynting:
Fordel noen skjeer blåbærsyltetøy i gropen i midten av kaken og langsmed kanten av kaken. Det ser stilig ut hvis litt av syltetøyet renner nedover kanten av kaken.

Ha over mascarponekrem i et tykt lag.

Pynt med friske bjørnebær og granateplekjerner.

Sikt over melis 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 bløte konsistensen i midten. Det er det samme om du bruker epleeddik, 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.

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

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-mascarponekrem-bjornebaer-og-granateple