



## Jordbærpavlova

### Ingredienser

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

### Fyll:

3 dl kremfløte  
3 ts vaniljesukker

### Pynt:

1 kurv jordbær  
melisdryss



### Fremgangsmåte

Pisk eggehvitenes 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. Bland forsiktig i eddik og maizena.

Tegn opp en sirkel på ca 22 cm i diameter på et bakepapir. Fordel marengsen innenfor sirkelen slik at du får en liten, tykk kake. Bruk slikkepotten og jevn til kantene ved å dra slikkepotten nedenfra og opp. Glatt til overflaten og lag gjerne en ørliten 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 ca 1 time. Skru av varmen og sett ovnsdøren på gløtt ved hjelp av en tresleiv eller liknende. La kaken stå i ovnen i

ettervarmen i 1 time, til ovnen er helt kald.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kaken. Pynt med masse jordbær og gi kaken et melisdryss 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 i midten.

♥ Jo stivere marengs du pisker, jo mindre vil marengsbunnen flyte utover under steking. Deretter er det viktig at du bare vender eddik og maizena helt forsiktig inn i marengsen med en slikkepott, så marengsen beholder fastheten.

♥ Tegn på baksiden av bakepapiret for å unngå blyant- eller pennmerker på marengsbunnen.

♥ Marengsbunnen kan oppbevares tørt i flere dager, og den kan også fryses.

♥ Kaken bør spises samme dag den er pyntet for å unngå at den blir bløt.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/jordbaerpavlova>