Pavlova med mandariner



Ingredienser

Marengskake
♥ 4 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 1 ts eddik
♥ 2 ts maisenna

Fyll og pynt
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 3 bokser hermetiske mandariner

Fremgangsmåte

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 og rør så lite som mulig.

Ha marengsen på en bakepapirdekket stekeplate og form den til en rund kake som er ca. 20 cm i diameter. Glatt til overflaten og lag gjerne en grop på toppen av kaken. 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.

Sett marengskaken på et fat. Pisk kremfløte og vaniljesukker til luftig krem og fordel kremen over kaken. Pynt med masse godt avrente hermetiske mandarinbåter.

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.

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

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/pavlova-med-mandariner