# Mangopavlova

### Ingredienser




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

Fyll:
3 dl kremfløte
3 ts vaniljesukker

Pynt:
2-3 bokser hermetisk mango

### Fremgangsmåte

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. 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 enn 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 1/2 time. Skru av varmen og sett ovnsdøren på gløtt ved hjelp av en tresleiv eller liknende. La kaken stå i ovnen til den er helt kald.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kaken. Pynt med masse godt avrente hermetiske mango som er skjært i skiver.

### 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.

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.

Se også oppskrift på mange andre varianter av "Pavlova" på detsoteliv.no.

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

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/mangopavlova