Pavlova med eggekrem



Ingredienser

Marengsbunn:
4 eggehviter
200 g sukker
0,5 ts eddik
1,5 ss maizena

Eggekrem:
4 eggeplommer
2 dl sukker
1 dl kremfløte
1 ss potetmel
1 ss kaldt vann
1 ts vaniljesukker
50 g smør

Pynt:
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker
Frukt og bær etter ønske

På bildet er brukt:
Jordbær
Blå druer
Ananas
Pasjonsfrukt

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.

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.

Til eggekremen has eggeplommer, sukker og kremfløte i en liten kjele. Kokes over svak varme under stadig omrøring til kremen tykner. Ta kjelen av platen. Løs opp potetmel i kaldt vann og bland inn i kremen. Sett kjelen tilbake på platen og gi blandingen et nytt oppkok under omrøring. Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukker og smøret. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er tyktflytende.

Ha marengsbunnen på et kakefat. Fordel eggekremen over marengsbunnen. Pisk kremfløten og smak til med vaniljesukker. Pynt kaken med krem og masse frukt og bær.

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 som en ekte "Pavlova" skal ha.

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

Du finner mange varianter av "Pavlova" på detsoteliv.no. Søk i tittelfeltet på startsiden. Se også oppskrift på "Marengskake", som er en veldig lik kake, bortsett fra at marengsen er mindre klissete fordi den er uten eddik.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pavlova-med-eggekrem