Valentinespavlova

Ingredienser



4 eggehviter
250 g sukker
1 ts eddik (se tips)
rød konditorfarge

Fyll:
3 dl kremfløte
2 dl bringebærsyltetøy

Pynt:
friske bringebær
sjokoladehjerter i rødt papir

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk lenge til du får en skikkelig tykk og stiv marengs (ca 10 min med elektrisk mikser). Vend i eddiken (se tips) og såpass mye konditorfarge at du får skikkelig rosafarge på marengsen.

Sett store runde marengs på bakepapirdekkede stekeplater ved hjelp av to spiseskjeer.

Tørk marengsene i ovnen ved 100°C i ca 2 timer. Marengsene er ferdige når de lett slipper bakepapiret.

Før servering piskes kremfløten til stiv krem. Vend i bringebærsyltetøyet.

Pynt marengsene med bringebærkrem, friske bringebær og sjokoladehjerte.

Tips

Eddiken setter ikke smak, men gjør at marengsene får en bløt kjerne som en "Pavlova" skal ha. Se også oppskrift på "Kjærlighetspavlova".

Marengsene kan oppbevares lenge i en kakeboks helt frem til de pyntes med krem og bringebær rett før servering.

- -

ROSES ARE RED...

"Roses are red; daisies are white;
Valentine, you make every day a delight.

Violets are blue; daffodils are yellow;
Valentine, you make my heart jiggle like Jello!"

(Joanna Fuchs)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/valentinespavlova