Pavlova med mandariner, mango og bringebær



Ingredienser

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

Krem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 3 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 2 søte, godt modne mango
♥ 200 g friske bringebær
♥ 2 bokser hermetiske mandariner
♥ melisdryss

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 med en slikkepott (ikke rør mer enn nødvendig, så marengsen beholder fastheten).

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 en grop på toppen av kaken (se tips).

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.

La hermetiske mandariner renne godt av seg før du legger dem på kremen sammen med mangobiter og friske bringebær. Dryss over melis 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.

♥ Vil du lage kant på marengsbunnen som jeg har laget her, bruker du bare baksiden på en spiseskje og lager striper i marengsen langs kanten før steking.

♥ Bruk friske bringebær og ikke bringebær som har vært frosne, for tinte bær blir for rennende oppå kaken.

♥ Det går som sagt fint å lage marengsbunnen dagen i forveien. Oppbevar den i romtemperatur over natten. Kaken bør serveres samme dag som den pyntes med pisket krem og bær.

♥ Søk på Pavlova i navnefeltet på Det søte liv, og du vil få opp mange flere varianter!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-mandariner-mango-og-bringebaer