Sjokoladepavlova til 17. mai!



Ingredienser

♥ 8 eggehviter
♥ 400 g sukker
♥ 1 ts balsamicoeddik
♥ 3 ss maisenna
♥ 3 ss kakao
♥ 150 g Stratos melkesjokolade

Fyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 5 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ friske bær i rødt og blått (se tips)
♥ 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.

Sikt sammen maisenna og kakaopulveret. Hakk Stratos-sjokoladen i små biter. Vend forsiktig eddik, kakao-/maisennapulveret og den hakkede sjokoladen i marengsen (se tips).

Ha marengsen i en stor langpanne (ca 30x40 cm) som er dekket med bakepapir. Form marengsen til en tykk, firkantet kake. Marengsen skal altså ikke smøres helt utover til kantene av langpannen, men formes på frihånd til en tykk, firkant. Lag

gjerne en fordypning på midten av kaken (der du plasserer mesteparten av fyllet etterpå.) Marengskaken vil flyte littegrann utover under stekingen, så det er lurt å ikke legge marengsen i et for tynt lag.

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 1,5 time (denne kaken trenger litt lenger steketid enn en vanlig, rund pavlova). Skru av varmen og la kaken stå i ovnen til den er helt kald.

Flytt den stekte kaken forsiktig over på et stort, firkantet fat.

Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen på toppen av kaken.

Pynt med masse friske bær i rødt og blått.

Oppbevar kaken i kjøleskapet og gi den et dryss 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. Det er det samme om du bruker vineddik, balsamicoeddik eller annen type eddik.

♥ Det er viktig at eddik, kakao-/maisennablandingen og hakket sjokolade kun vendes helt forsiktig inn i marengsen. Ikke bruk elektrisk mikser til det! Da risikerer du at marengsen blir tynnere i konsistensen igjen og du får ikke en høy og flott marengskake. Jeg bruker kun slikkepotten og vender ikke rundt mer enn helt nødvendig for å få alt blandet i marengsen.

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

♥ Marengsbunnen kan oppbevares tørt i flere dager. Kaken bør spises samme dag den er pyntet for å unngå at den blir bløt og slik at den piskede kremen smaker helt fersk.

♥ En ekte Pavlova skal være høy og bugne av bær! Jeg brukte 1 kurv jordbær, 250 g bringebær, 250 g blåbær, 100 g bjørnebær og 100 g ripsklaser. Bruk kun ferske bær. Bær som har vært frosne blir for rennende oppå kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladepavlova-til-17-mai