Det søte liv...

Cappuccino Pavlova



Ingredienser

Marengskake:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 4 ts espressopulver
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ts eddik

Fyll og pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 0,5 ss kakao

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk lenge (ca. 20 minutter) med mikser til du får en stiv marengs.

Vend forsiktig inn espressopulver, eddik og maisenna (se tips).

Ha marengsen på en bakepapirdekket stekeplate og form den til en rund kake som er ca. 20 cm i diameter. Glatt til overflaten og lag gjerne en 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. Sett marengskaken på et fat.

Før servering piskes kremfløte og melis til krem.

Fordel kremen over marengsbunnen. Sikt over kakao til pynt.

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 espressopulver, eddik og maisenna 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.

♥ Det går fint å forberede marengskaken flere dager i forveien. Marengsbunnen oppbevares i romtemperatur. Du bør pynte kaken med pisket krem og kakaodryss på serveringsdagen slik at kremen smaker helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cappuccino-pavlova