Lakrispavlova med bjørnebær

Ingredienser



♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 3 ts lakrispulver
♥ 1 ts eddik
♥ 2 ts maisenna
♥ 2 ss rålakrispulver (se tips)

Fyll og pynt:
♥ 2 dl kremfløte
♥ 3 dl vaniljekrem
♥ 4 ss lakrissirup (se tips)
♥ 200 g bjørnebær
♥ melisdryss

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 lakrispulver, eddik og maisenna med en slikkepott.

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. Dryss over rålakrispulver.

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 til krem. Vend kremen sammen med vaniljekremen og fordel dette over marengsbunnen. Ringle over lakrissirup. Pynt kaken med friske bjørnebær og sikt melis over kaken.

Tips

♥ Jeg har brukt rålakrispulver i marengsbunnen. Rålakris (også kalt lakrisgranulat) er grovkornet, søt lakris. Fås blant annet kjøpt hos Meny. Får du ikke tak i rålakris, kan du også bruke finmalt lakrispulver, men reduser da noe på mengden siden det kan smake litt kraftigere.

♥ Lakrissirupen jeg har brukt er fra Johan Bülow, som fås kjøpt i enkelte delikatesseforretninger, matmarkeder og også på nett. Johan Bülow har også malt lakrispulver.

♥ Marengsbunnen kan lages klar flere dager i forveien. Oppbevares tørt og i romtemperatur. Kaken bør serveres samme dag som den pyntes med krem og bær.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lakrispavlova-med-bjornebaer