Pavlova med bær og pasjonsfrukt



Ingredienser

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

Fyll og pynt:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 400 g friske bær
♥ 6 stk pasjonsfrukt

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 eddik og maisenna.

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.

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

Pynt med friske bær (jeg brukte jordbær, bringebær og blåbær). Øs over innholdet fra pasjonsfruktene med en spiseskje.

Oppbevar kaken i kjøleskapet frem til 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 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 både marengskaken i forveien. Marengsbunnen oppbevares i romtemperatur. Du bør pynte kaken på serveringsdagen. Husk at kaken bør stå kjølig frem til servering så kremen smaker helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-baer-og-pasjonsfrukt