Pavlova med jordbærkrem

Ingredienser



♥ 8 eggehviter
♥ 400 g sukker
♥ 1 ts vineddik
♥ 3 ss maizena

Fyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 550 g jordbærsyltetøy (se tips)

Pynt:
♥ friske sommerbær (f.eks. jordbær, bringebær og blåbær)
♥ 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.

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). Dekk eventuelt over marengskaken med et stykke bakepapir på slutten av steketiden, så den holder på den hvite fargen. 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 til krem. Vend inn jordbærsyltetøyet med en slikkepott.

Fordel jordbærkremen på toppen av kaken.

Pynt med masse friske bær. Sikt over melis til slutt.

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.

♥ Jo stivere marengs du pisker, jo mindre vil marengsbunnen flyte utover under steking. Derfor viktig at du pisker lenge med kjøkkenmaskinen!

♥ Det er viktig at maisenna og eddik kun vendes helt forsiktig inn i marengsen til slutt. 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.

♥ 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.

♥ Det er viktig for smaken at du bruker jordbærsyltetøy av god kvalitet, som smaker skikkelig av jordbær. Jeg bruker helst Rørt jordbærsyltetøy fra Nora (kjøpes frossen, 1 pk er på 280 gram så jeg bruker 2 pk). Du kan gjerne bruke hjemmelaget jordbærsyltetøy, men pass da på at det ikke er for rennende ellers blir jordbærkremen for tynn.

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

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