# Pavlova som porsjonskaker (Minipavlova)




**Ingredienser**

♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ts eddik

Fyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ 3 kiwi
♥ 400 g jordbær
♥ 4 pasjonsfrukt

**Fremgangsmåte**

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk lenge med mikser til du får en tykk og meget stiv marengs. Bland forsiktig i eddik og maizena.

Form 6 små marengskaker på bakekpapirdekket stekeplate. Lag en liten grop i midten av kakene. Du kan bruke en kniv til å forme marengskakene eller bruke kakesprøyte.

Varm opp ovnen til 175°C. Sett platen med marengskakene midt i ovnen og slå straks ned varmen til 150°C. Stek marengsen midt i ovnen ved 150°C i 30 minutter. Slå av varmen på ovnen og la marengskakene stå og tørke i ovnen til ovnen er

kald. Marengskakene skal da virke tørre på overflaten og løsne relativt lett fra bakepapiret.

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

Pynt med biter av kiwi og friske jordbær. Hell over innholdet fra pasjonsfrukt 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 marengsbunnene 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 da flate marengskaker i stedet for høye, flott. 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 marengsbunnene flyte utover under steking.

♥ Det går fint å forberede marengskakene i forveien. De oppbevares i romtemperatur. Du bør pynte kakene på serveringsdagen. Husk at kakene 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-som-porsjonskaker-minipavlova