Dobbel sjokoladepavlova med vaniljekrem og røde bær



Ingredienser

Marengsbunner:
♥ 8 eggehviter
♥ 400 g sukker
♥ 3 ss maisenna
♥ 4 ss kakao
♥ 1 ts eddik (se tips)
♥ 100 g kokesjokolade

Fyll og pynt:
♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)
♥ 2 dl kremfløte
♥ 3 ts vaniljesukker
♥ 500 g jordbær
♥ 300 g bringebær
♥ 50 g kokesjokolade

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.

Sikt maisenna og kakaopulver og vend dette inn i marengsen med en slikkepott. Bland så inn eddik og hakket sjokolade.

Jeg rører for hånd og rører ikke lenge, selv om jeg ikke er like forsiktig som når jeg vil lage bare én høy marengsbunn. Det er viktig at marengsen beholder stivheten slik at den kan formes på stekeplaten.

Tegn opp en sirkel på ca 22 cm i diameter på to stykker bakepapir og legg dem på hver sin stekeplate. Fordel marengsen innenfor sirklene slik at du får to tykke marengskaker. Lag gjerne en grop i midten av hver marengsbunn. Bunnene kommer til å flyte litt utover under stekingen.

Har du varmluftsovn, kan du steke begge marengsbunnene samtidig. Stek dem da i ovn som er varmet opp til 150°C og stek kakene i 1 time. Slå av varmen på ovnen og la marengsbunnene stå i ovnen i minst 1 time til.

Lag hjemmelaget vaniljekrem eller bruk ferdigkjøpt. Pisk kremfløten stiv sammen med vaniljesukker og vend kremen inn i vaniljekremen.

På serveringsdagen legges marengsbunnene sammen med vaniljekrem, jordbær og bringebær. Pynt toppen av kaken med vaniljekrem, jordbær og bringebær, og til slutt et dryss hakket sjokolade.

La kaken stå i kjøleskapet i et par timer 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 marengsbunnen får den rette, myke og litt bløte konsistensen i midten. Jeg pleier å bruke balsamicoeddik når jeg lager sjokoladepavlova, men det er i grunnen det samme om du bruker vineddik, eplesidereddik eller balsamicoeddik eller annen type eddik. Det er så lite mengde at eddiken overhodet ikke vi gi noe smak på kaken.

♥ Det er som sagt viktig at eddik, kakao-/maisennablandingen og hakket sjokolade vendes helt forsiktig inn i marengsen. Ikke bruk elektrisk mikser til det! Siden jeg her har to marengsbunner som jeg vil legge oppå hverandre, rørte jeg likevel i marengsen et par ganger ekstra (fortsatt bare for hånd), slik at marengsbunnene ble litt flatere under stekingen. Er du i tvil, er det bedre å røre for lite enn for mye!

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt eller hjemmelaget vaniljekrem. Hjemmelaget smaker såklart best, men resultatet blir også godt med ferdigkjøpt. Hvis du lager hjemmelaget vaniljekrem, bør du la den stå i kjøleskapet over natten slik at den tykner skikkelig før du blander den med pisket krem.

♥ Marengsbunnene kan oppbevares tørt i flere dager. Jeg pleier å lage både marengsbunnen og vaniljekremen klar kvelden før serveringsdagen. Marengbunnene kan stå i den kalde ovnen, mens vaniljekremen oppbevares i kjøleskapet. På formiddagen på serveringsdagen blander jeg vaniljekrem med pisket krem og setter sammen marengsbunnene med vaniljekrem og jordbær. Kaken kan da stå i kjøleskapet og mykne i noen timerfør servering.

♥ Bruk kun ferske jordbær. Bær som har vært frosne blir for rennende.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dobbel-sjokoladepavlova-med-vaniljekrem-og-rode-baer