Pavlovakrans til jul



Ingredienser

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

Fyll og pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 300 g bringebær
♥ 150 g rips
♥ 100 g sukrede tranebær (se tips)
♥ 1 granateple
♥ 3 ss melis

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 med en slikkepott (rør så lite som mulig).

Legg bakepapir på en stekeplate og tegn opp en sirkel på ca 26 cm i diameter og en på ca 20 cm innenfor. Fordel marengsmassen i den opptegnede ringen så du får en marengskrans. Glatt til marengsen øverst så den blir flat på toppen. Bruk også litt av marengsen til å sprøyte ut 10-12 små topper ved siden av marengskransen, som kan brukes som pynt oppå kaken.

Stek kaken (og marengstoppene) 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.

Flytt marengskransen over på et fat.

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

Dekk med bringebær og rips.

Jeg hadde på forhånd laget sukrede tranebær, se tips. Pynt i tillegg med granateplekjerner og de små marengstoppene.

Sikt over et godt lag med melis helt 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 bløte konsistensen i midten. Det er det samme om du bruker vineddik, eplesidereddik 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. 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.

♥ Marengskaken kan gjerne lages flere dager i forveien. Oppbevares tørt og i romtemperatur.

♥ Kaken bør pyntes med krem, bær og melisdryss rett før servering. Bruk helst friske bær hvis du får tak i (selv om det kan være litt vanskeligere på vinterstid), for bær som har vært frosne blir lett rennende, og det ser ikke så pent ut oppå kremen.

♥ Sukrede tranebær lager du ved å først pensle tranebær med eggehvite og deretter rulle dem i sukker. La de ligge og tørke i noen timer så sukkeret frestner seg.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pavlovakrans-til-jul