Pavlova med mango og pasjonsfrukt



Ingredienser

♥ 6 eggehviter
♥ 300 g sukker
♥ 1,5 ts eddik (se tips)
♥ 3 ts maisenna (se tips)

Fyll og pynt:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 2 ss melis
♥ 1,5 dl sitron- og pasjonsfruktcurd (se tips)
♥ 4 mango
♥ 6 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 med en slikkepott.

Ha marengsen på en bakepapirdekket stekeplate og form den til en rund kake som er ca. 23-24 cm i diameter (den vil utvide seg til ca 26-27 cm i løpet av stekingen).. 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 pisket krem, sitron- og pasjonsfruktcurd, mangobiter og pasjonsfrukt på toppen av kaken (se tips).

Pynt med to halve pasjonsfrukt.

Tips

♥ Siden jeg lagde kaken litt ekstra stor denne gangen, fylte jeg den i to omganger. Altså først et lag med pisket krem, sitron- og pasjonsfruktcurd og mango/pasjonsfrukt og deretter et nytt lag med det samme. Pass imidlertid på at du ikke lesser på så mye at marengskaken gir etter og raser sammen.

♥ Jeg poster ikke oppskriften på **Sitron- og pasjonsfruktcurd** om igjen her, men du finner altså oppskriften **HER.** Jeg brukte omtrent halvparten av curden til denne Pavlovaen. Hvis du synes at curden har litt for tykk konsistens etter å ha stått i kjøleskapet, kan du røre den ut med litt vann så det er lettere å fordele den på kaken.

♥ 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 epleeddik, 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-mango-og-pasjonsfrukt