Minipavlova med sjokolade, appelsinkrem og jordbær



Ingredienser

Minipavlova med sjokolade:
♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ts eddik
♥ 200 g kokesjokolade

Kremfyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts vaniljesukker

Appelsinkrem:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset appelsinsaft
♥ revet skall av 2 appelsiner
♥ 150 g smør

Pynt:
♥ 300 g jordbær

Fremgangsmåte

Minipavlova:
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 kniv til å forme marengskakene eller bruke kakesprøyte.

Hvis du vil ha sjokolade på marengskakene, smelter du kokesjokoladen over vannbad (eller i mikroen). Fordel en spiseskje smeltet sjokolade på hver marengskake og bruk en gaffel til å forsiktig smøre den utover på toppen. Det ser lekkert ut når overflaten på marengskakene blir lett marmorerte av sjokoladen.

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.

Oppbevar marengskakene tørt og kjølig frem til servering.

Appelsinkrem:
Ha eggeplommer, sukker, presset appelsinsaft og revet appelsinskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp appelsinkremen over vanndampen under stadig visping helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Appelsinkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

Appelsinkremen kan oppbevares i et par uker i et glass med lokk i kjøleskapet.

Merk at appelsinkremen vil bli fast når den har stått kaldt lenge, men den blir mer rennende igjen når den står en stund i romtemperatur.

Servering:
Pisk kremfløte og vaniljesukker til krem. Ha litt appelsinkrem i bunnen av kakene. Fordel over fløtekremen. Pynt med mer appelsinkrem og friske jordbær i skiver.

Oppbevares i kjøleskapet frem til 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 bløte 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.

♥ Som sagt går det fint å lage både marengskakene og appelsinkremen klar flere dager før servering. Du bør imidlertid fylle og 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/minipavlova-med-sjokolade-appelsinkrem-og-jordbaer