Dalgona Pavlova



Ingredienser

Pavlova:

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

Fløtekremfyll:

♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis

Dalona kaffekrem:

♥ 4 ss kaffepulver (se tips)
♥ 4 ss sukker
♥ 4 ss kokende vann

Pynt:

♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pavlova:

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 tykk, 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 (jeg bruker baksiden av en spiseskje for å lage mønster langs kanten) 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.

Fløtekremfyll:

Pisk kremfløte og melis til luftig og bløt krem.

Oppbevar fløtekremen i kjøleskapet mens du lager kaffekremen.

Dalona kaffekrem:

Ha kaffepulver og sukker i en bolle. Tilsett kokende vann og rør blandingen godt sammen så kaffepulveret løser seg opp.

Finn frem en håndmikser og pisk blandingen til den forvandler seg til en tykk, lysebrun krem. Det går også an å vispe for hånd med en vanlig spiralvisp, men da må du ha tålmodighet og bruke litt krefter slik at kaffekremen blir skikkelig tykk. Jeg bruker elektrisk håndmikser i ca. 5 minutter for å få kaffekremen så lys og tykk som jeg vil ha den.

Fyll og pynting:

Sett marengskaken på et fat.

Fyll gropen i midten med fløtekrem og smør resten av kremen over marengsen.

Fordel deretter den tykke, seige kaffekremen over fløtekremen.

Pynt kaken med hakket kokesjokolade. Oppbevar kaken kjølig 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 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.

♥ Til kaffekremen bruker jeg frysetørket kaffepulver (Nescafé).

Dette er en Pavlova for kaffe-elskere!

♥ Vær oppmerksom på at den seige kaffekremen er nokså kraftig i seg selv, så den må spises sammen med krem og marengs. Dersom du vil lage kaken litt mildere, kan du redusere kaffemengden i kaffekremen til 1,5 eller 1 ss. Eller du kan halvere mengden kaffekrem. Kaken blir også mildere dersom kaffekremen blandes med fløtekremen.

Se også **Cappuccino Pavlova**, der det er marengsen som er smaksatt med kaffe. Kaken er mild og fantastisk god!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dalgona-pavlova