Pavlova med vaniljekrem og bær



Ingredienser

Pavlova:
♥ 4 eggehviter
♥ 200 g sukker
♥ 0,5 ts vineddik
♥ 1,5 ss maizena

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller 1 vaniljestang
♥ 4 eggeplommer
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
--
♥ 2,5 dl kremfløte

Pynt:
♥ 300 g jordbær
♥ 150 g bringebær
♥ 150 g bjørnebær
♥ melisdryss

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. Bland forsiktig i eddik og maizena med en slikkepott (ikke rør mer enn nødvendig, så marengsen

beholder fastheten).

Tegn opp en sirkel på ca 22 cm i diameter på et bakepapir. Fordel marengsen innenfor sirkelen slik at du får enn liten, tykk kake. Bruk slikkepotten og jevn til kantene ved å dra slikkepotten nedenfra og opp. Glatt til overflaten og lag en grop på toppen av kaken (se tips).

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 (minst 1 time til, og gjerne over natten).

Vaniljekrem:
Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller bruk vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen (og fjern vaniljestangen).

I en annen bolle blandes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen til en tykk grøt.

Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen.

Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm.

Ta kjelen av platen og la vaniljekremen avkjøles til romtemperatur. Rør av og til.

Sett så vaniljekremen i kjøleskapet til den er helt tykk (minst i et par timer, og gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Pynting på serveringsdagen:
Finn frem den kalde vaniljekremen og rør den opp med en skje slik at den blir myk og klumpfri.

Pisk 2,5 dl kremfløte til krem. Vend fløtekremen sammen med vaniljekremen slik at du får en lys og luftig vaniljekrem.

Sett marengskaken på et kakefat. Fordel over vaniljekremen. Pynt med jordbær, bringebær og bjørnebær.

Sikt over melis rett 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 bløte konsistensen i midten.

♥ 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 er som sagt bare en fordel å lage klar marengsbunnen dagen i forveien. Oppbevar den i romtemperatur over natten.

♥ Vaniljekremen kan også kokes klar kvelden, dekkes med plastfolie og oppbevares i kjøleskapet til dagen etter, men bland den med pisket fløtekrem rett før servering. Hvis du lager vaniljekremen på serveringsdagen, må du huske at den må stå kaldt i et par timer før du blander den med pisket fløtekrem.

♥ Bruk friske bær og ikke bær som har vært frosne, for tinte bær blir for rennende oppå kaken.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den pyntes med pisket krem og bær.

♥ Se også **Pavlova med råkrem og bær** og **Pavlova med eggekrem**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-vaniljekrem-og-baer