Minipavlova med blodappelsin



Ingredienser

Minipavlova:
♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ts eddik

Kremfyll:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljesukker

Appelsinpynt:
♥ 6 små blodappelsiner (se tips)
♥ 50 g pistasjnøtter (se tips)
♥ 6 ss flytende honning (se tips)

Fremgangsmåte

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 maisenna.

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.

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.

På serveringsdagen piskes kremfløte og vaniljesukker til krem. Fordel kremen over marengskaken.

Pynt med appelsinskiver og hakkede pistasjnøtter.

Ringle over flytende honning 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 marengsbunnene får den rette, myke og litt bløte konsistensen i kjernen. 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.

♥ I stedet for porsjonskaker, kan du lage en stor rund **Pavlova** eller en **Pavlovakrans**. Øk da steketiden fra 30 minutter til 1 time, og la marengskaken deretter stå i ovnen til den har blitt kald.

♥ Kakene blir ekstra vakre om du bruker blodappelsiner. Utenfor sesong går det selvfølgelig også fint med vanlige appelsiner. Bruk gjerne små appelsiner slik at skivene ikke blir så store og husk å skjære dem tynt.

♥ Pistasjnøtter blir grønnere i fargen om du legger dem i kokende varmt vann i 10 minutter og så fjerner den ytterste, tynne hinnen. Det går også fint å bruke mandelflak.

♥ Flytende honning kan byttes ut med tynn karamellsaus.

♥ Det blir også vakkert å supplere med granateplekjerner og physalis (kjærlighetsfrukt) som pynt.

♥ Marengskakene kan gjøres klare flere dager før servering. Du bør imidlertid pynte med krem og appelsiner 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-blodappelsin