Minipavlova med bringebærkrem



Ingredienser

Marengskaker:
♥ 6 eggehviter
♥ 3 dl sukker
♥ 1 ts hvitvinseddik (se tips)
♥ 2 ts maisenna

Bringebærkrem:
♥ 300 g bringebær (friske eller frosne)
♥ 150 g melis
♥ 6 dl kremfløte

Pynt:
♥ 300 g friske bringebær
♥ 30 g revet sjokolade eller sjokoladeflak
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Marengskaker:
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 inn 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.

Bringebærkrem:
Til bringebærkremen har du først bringebær i en kjele. Det går like fint å bruke frosne eller friske bringebær (jeg brukte her en kombinasjon). Ikke ha noe vann i kjelen, for da blir bringebærkremen for tynn. Det er kun væsken fra bringebærene som skal brukes. Hvis du bruker frosne bringebær, kan du gjerne la dem ligge og tine litt i kjelen først. Dersom du bruker friske bringebær, kan du mose dem lett med en gaffel slik at de avgir noe væske.

Tilsett melis.

Varm opp på middels varme. Rør av og til. Etter hvert vil du se at bringebærene går i oppløsning. Rør blandingen jevn.

Sil bringebærsausen slik at du får fjernet frøene fra bringebærene. Avkjøl bringebærsausen til den er helt kald (se tips).

Pisk kremfløten til fast krem. Vend den kalde bringebærsausen inn i kremen. Du vil dermed få en deilig bringebærkrem med herlig rosafarge! □□

Pynt:
Fordel bringekremen oppå marengskakene.

Pynt kakene med friske bringebær. Dryss over sjokoladeflak og litt melis.

Oppbevar kakene 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 marengsbunnene får den rette, myke og litt bløte konsistensen i kjernen. Det er det samme om du bruker hvitvinseddik, eplecidereddik 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, flotte. 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.

♥ Det er viktig at bringebærsausen er helt, helt kald før du blander den med den piskede kremen, ellers kommer kremen til å skille seg. La gjerne bringebærsausen avkjøles i et par timer i kjøleskapet slik at den garantert kald nok, så risikerer du ikke at det skjer. □□

♥ En forenklet variant av bringebærkremen får du dersom du vender 300 g bringebærsyltetøy med den piskede kremen i stedet for å lage bringebærsaus av bringebær. Selv om bringebærsmaken blir best med ekte bringebær, blir kremen også god med bringebærsyltetøy.

♥ Jeg har her drysset ferdigkjøpte sjokoladeflak over marengskakene. Du kan alternativt bruke ostehøvel til å høvle små flak av en plate kokesjokolade.

♥ Marengskakene kan gjøres klare flere dager før servering. Du bør imidlertid lage bringebærkremen og pynte marengskakene på serveringsdagen. Husk at kakene bør stå kjølig frem til servering så bringebærkremen smaker helt fersk.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/minipavlova-med-bringebaerkrem