Pavlova med brunt sukker, mascarponekrem og persimon



Ingredienser

Marengsbunn:
♥ 6 eggehviter
♥ 300 g brunt demerarasukker (se tips)
♥ 1,5 ts balsamicoeddik
♥ 3 ts maisenna

Mascarponekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 250 g mascarponeost (se tips)
♥ 200 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)

Pynt:
♥ 3 persimon / kaki / sharon (se tips)
♥ 10 physalis

Fremgangsmåte

Marengsbunn:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt kraftig pisking. Pisk lenge med elektrisk mikser (minst 10 minutter) til du får en tykk og stiv marengs. Bland forsiktig inn eddik og maisenna med en slikkepott (ikke rør mer enn nødvendig, så marengsen beholder fastheten).

Tegn opp en sirkel på ca 24 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).

Varm opp ovnen til 180°C. Sett kaken midt i ovnen og senk straks varmen på ovnen ned til 150°C. Stek marengskaken i 1 time. Slå deretter av varmen og la kaken stå i ettervarmen i ovnen i 1 time til.

Ta kaken ut av ovnen og avkjøl helt.

Mascarponekrem:
Ha kremfløte, mascarponeost og melis i en bolle og pisk til du får en tykk krem. Bland inn vanilje.

Pynting:
Fordel mascarponekremen over marengsbunnen i et tykt lag.

Ringle eventuelt litt karamellsaus (ferdigkjøpt eller **hjemmelaget**) over marengsen langsmed kanten av kaken.

Skjær persimon i skiver og dander dem på toppen av kaken. Legg noen hele og noen halve physalis innimellom persimonskivene.

Tips

♥ Jeg brukte her lysebrunt *demerarasukker* i stedet for hvitt sukker, som fungerte fint. Marengsen ble like stiv ved pisking. Den ferdigstekte marengskaken blir lysebrun inni. Smaksmessig ble det ikke så stor forskjell, så du kan like gjerne lage en vanlig Pavlova med hvitt sukker, for eksempel etter **DENNE** oppskriften.

♥ 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 *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.

♥ *Mascarpone* er en italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

♥ *Vaniljepasta (vanilla paste)* gir veldig god vaniljesmak på mascarponekremen. Fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (merke Dr Oetker). Du kan alternativt bruke frø fra vaniljestang eller

vaniljeekstrakt eller eventuelt vaniljesukker, men personlig synes jeg vaniljepasta gir klart best resultat til denne kremen.

♥ Det går fint å forberede marengskaken i forveien. Marengsbunnen oppbevares i romtemperatur. Du bør fylle og pynte kaken på serveringsdagen. Husk at kaken bør stå kjølig frem til servering så mascarponekremen smaker helt fersk.

♥ *Persimon* bør være passe modne De skal være modne nok til at de har skikkelig søt og god smak, men ikke så modne at de blir helt bløte inni. *Persimon* kan av og til ha noen lysebrune partier inni. Det betyr ikke at de er dårlige, men det ser ikke like fint ut oppå kaken, så kjøp gjerne med noen ekstra persimon så du kan velge ut de fine skivene. Legger du dessuten skivene lett overlappende oppå kaken slik jeg har gjort, kan du skjule noen små, lysbrune partier.

♥ Kaken bør serveres samme dag som den pyntes.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pavlova-med-brunt-sukker-mascarponekrem-og-persimon