Pavlova med vaniljekrem og Oreokjeks

Ingredienser



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

Hjemmelaget vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljepasta eller 1 vaniljestang
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Fløtekrem:
♥ 3 dl kremfløte

Pynt:
♥ 250 g Oreokjeks (se tips)

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 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).

Hjemmelaget vaniljekrem:
Kok opp kremfløte og vaniljepasta (eller vaniljestang og vaniljefrø). Ta kjelen av platen. Fjern vaniljestangen hvis du bruker det.

I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen.

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 (se tips). 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 (gjerne over natten, men dekk da gjerne over med litt plastfilm så det ikke danner seg snerk på overflaten).

Vaniljekrem og fløtekrem = Luftig vaniljekrem:
Dagen etter tas den tykke, kalde vaniljekremen ut av kjøleskapet.

Pisk kremfløte til tykk fløtekrem. Visp raskt inn den kalde, hjemmelagde vaniljekremen slik at du får en lys og luftig vaniljekrem.

Montering:
Sett marengsbunnen på et fat. Fyll kaken med den luftige vaniljekremen.

Topp med grovt hakkede Oreokjeks.

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 eplecidereddik, 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.

♥ Vær litt forsiktig når du varmer opp vaniljekremen. Kremen skal bare nesten nå kokepunktet før du tar kjelen av varmen og du vil merke at den tykner da. Skulle det likevel skje at vaniljekremen skiller seg, pleier den å kunne repareres hvis du kjører den sammen med en stavmikser.

♥ Det går helt greit å bruke 5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem i stedet for hjemmelaget vaniljekrem.

♥ Både marengsbunnen og den hjemmelagde vaniljekremen kan med fordel lages klar kvelden i forveien. Marengsbunnen oppbevares i romtemperatur. Vaniljekremen oppbevares i kjøleskapet, tildekket med plastfolie. På serveringsdagen blandes vaniljekremen med fløtekrem slik at du får en lys og luftig vaniljekrem.

♥ Jeg har her brukt Oreokjeks med sjokoladetrekk. De med melkesjokoladetrekk fås kjøpt i enkelte norske matbutikker (blant annet Oda og Meny) og de med hvit sjokoladetrekk kan kjøpes på nett. Det går imidlertid veldig fint med helt vanlige Oreokjeks!

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

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