Pavlova med sitronkrem, mango og bær



Ingredienser

Marengskake:
♥ 4 eggehviter
♥ 250 g sukker
♥ 2 ts maisenna
♥ 1 ts eddik

Sitronkrem (Lemon curd):
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 1 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 100 g smør

Fyll og pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 stor og moden mango
♥ 200 g jordbær
♥ 200 g bringebær
♥ 200 g blåbær
♥ 50 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Marengskake:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt under fortsatt pisking. Pisk lenge (ca. 20

minutter) med mikser til du får en stiv marengs.

Vend forsiktig inn maisenna og eddik (se tips).

Ha marengsen på en bakepapirdekket stekeplate og form den til en rund kake som er ca. 20 cm i diameter. Glatt til overflaten og lag gjerne en grop på toppen av kaken.

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.

Sitronkrem (Lemon curd):
Ha eggeplommer, sukker, sitronsaft og sitronskall i en metallbolle. Sett bollen over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig visping til kremen blir skikkelig tykk og kremete.

Ta kjelen av platen og la sitronkremen avkjøles til den er romtemperert. Visp så inn mykt smør.

Sett sitronkremen kaldt til den tykner.

Fyll og pynt:
Sett marengskaken på et fat.

Ha over sitronkremen. La noe av sitronkremen renne ned langsmed kanten av marengsen.

Pisk kremfløte og melis til krem. Fordel halvparten av kremen over sitronkremen.

Rens og skjær mango og bær i mindre biter. Ha halvparten over kremen.

Dekk med resten av kremen og legg på resten av mango og bær.

Dryss over hakket melkesjokolade til pynt.

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 seige konsistensen. 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 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 går fint å forberede både marengskaken og sitronkremen dagen i forveien. Marengsbunnen oppbevares i romtemperatur og sitronkremen i kjøleskapet. Du bør pynte kaken på serveringsdagen. Husk at kaken 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/pavlova-med-sitronkrem-mango-og-baer