

VANILJEPAVLOVA MED KREM OG BÆR

Total tid: 105 min.

Porsjoner: 6-8 Porsjoner



Ingredienser

Marengs

4 eggehviter (romtempererte)

1 klype salt

200 g sukker

1 ts eddik

2 ts maisstivelse

Topping

250 ml kremfløte

2 ss Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract

50 g bringebær

70 g rips

50 g bjørnebær

100 g blåbær

70 g jordbær

Friske mynteblader

Forberedelse

1. Forvarm stekeovnen på 180°C over- og undervarme. Legg bakepapir på en stekeplate. Tegn en sirkel Ø 23 cm på bakepapiret og snu arket så tegningen vender ned.
2. Pisk eggehviten med en klype salt på høy hastighet til eggehviten blir stive.
3. Tilsett sukkeret sakte mens kjøkkenmaskinen går på middels hastighet. Pisk til marengsen danner blanke topper.
4. Fold så inn maisstivelse og eddik med en slikkepott av gummi.
5. Fordel marengsen i sirkelen på bakepapiret, sett brettet i stekoven og senk temperaturen til 100°C.
6. Stek marengsbunnen i 60-70 minutter og slå så av varmen mens brettet fortsatt står i. La den stå i stekeovnen med døren lukket i ca. 30 minutter mens den avkjøles. Plasser marengsbunnen forsiktig på et kakefat.
7. Pisk fløten med vaniljeekstrakt til krem. Bre kremen utover marengsbunnen og legg på bær og mynteblader.