**Pavlova til 17.mai**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Marengsbunn: |  |  |  |  |  |  | Eggekrem: |  |  |  |  |  |  |  |  | Pynt: |
| 4 eggehviter |  |  |  |  |  |  | 4 eggeplommer |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 kurv jordbær |
| 1/4 ts salt |  |  |  |  |  |  | 3 dl melk |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 pakke friske bringebær |
| 250 g sukker |  |  |  |  |  |  | 1/2 dl sukker |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 pakke friske bjørnebær |
| 2 ts maisstivelse (maizena |  |  |  |  |  |  | 1 ss maisstivelse (maizena) |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 pakke friske blåbær |
| 1 ts hvitvinseddik eller bringebæreddik |  |  |  |  |  |  | 3 gelatinplater |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 3 dl kremfløte |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| Slik gjør du:   1. Forvarm stekeovnen til 120 °C. Bruk over- og undervarme. 2. Ha eggehviter i en ren, tørr bolle av glass eller rustfritt stål. Pisk dem sakte sammen med litt salt til de danner et mykt skum. Skru opp hastigheten til boblene i skummet er små og jevne. Når skummet danner stive topper, tilsett sukker, litt av gangen. Pisk til blandingen er myk og blank og alt sukkeret er oppløst. Ikke visp for lenge, da blir blandingen kornete. 3. Sikt maizena og ha hvitvinseddik i marengsen, vend det forsiktig sammen med en slikkepott. 4. Legg et ark bakepapir på et stekebrett, tegn en sirkel etter en kakeform eller en tallerken, 24-26 cm i diameter. Fordel blandingen i sirkelen og form det til en kake, ca. 2,5 cm høy. 5. Stek kaken ca. 1 1/2 time på nederste rille i stekeovnen til bunnen er sprø på yttersiden. Skru av ovnen og la kakebunnen stå i stekeovnen til den er avkjølt, gjerne over natten med ovnsdøra på gløtt. 6. Lag eggekrem. Ha eggeplommer, melk, sukker og maisstivelse i en kjele. Klipp opp gelatinplater og ha dem i kjelen. 7. Varm opp under omrøring til kremen tykner. Når konsistensen på kremen er som en tykk vaniljesaus, ta den av platen og hell den over i en bolle. Avkjøl. Pisk kremen lett før bruk slik at den blir jevn og klumpefri. Tips: Trekk kjelen til side hvis det tykner raskere enn du rekker å røre jevnt, ellers kan kremen sprekke (skille seg). Sett kjelen tilbake på platen for å tykne videre til passe konsistens. 8. Pisk kremfløte stiv og vend den sammen med eggekremen. Tips: Sett kaken sammen rett før servering, da holder marengsen seg sprø og god. 9. Legg marengsbunnen på et fat. Ha på kremblandingen og pynt med friske bær. |