

PAVLOVA - OPSKRIFT MED MARCIPAN

I denne opskrift på pavlova med marcipan er sammensætningen af den sprøde marengs, den bløde vaniljecreme og de friske bær helt perfekt. Derudover tilføjer mandlerne i marengsbundene lidt ekstra skønt knas.

•

Til

Marengs

- 85 g mandler
- 5 æggehvider
- 200 g sukker
- 1 spsk citron
- 85 g marcipan

Creme

- korn fra 1 vaniljestang
- 1 spsk sukker
- 1 ½ dl creme fraiche 18 %
- 2 ½ dl piskefløde

Derudover

- friske bær
- evt. flormelis

Marengs:

Forvarm ovnen til 150 grader.

Hak mandlerne groft, og sæt dem til side. Piske æggehviderne stive. Tilsæt derefter sukkeret lidt efter lidt, mens du fortsat pisker. Tilsæt citronsaft og mandler og vend det hele grundigt.

Brug et rivejern, og riv marcipanen direkte ned i marengsmassen. Vend det hele forsigtigt sammen.

Kom marengsmassen op i en sprøjtepose, og sprøjt den ud på et stykke bagepapir i runde cirkler. Kanterne må gerne være lidt højere

end midten. Har du ikke en sprøjtepose, kan du bruge en paletkniv til at smøre marengsmassen ud med.

Bag kagerne i ca. 40 minutter, og lad dem herefter køle helt af. Bagetiden afhænger af ovnen.

Cremen:

Skrab vaniljekornene ud af vaniljestangen, og skil kornene ad med sukkeret. Kom begge dele op i creme fraichen, og rør rundt. Lad det stå, mens du pisker fløden til flødeskum.

Rør i cremen, så sukkeret opløses. Vend herefter flødeskummet i cremen.



Samling af kagerne:

Fordel cremen på marengsbundene, og kom bærrene på toppen. Man kan bruge alle slags bær.

Sørg for at sammensætte dem lige før, de skal spises, da de små pavlovaer smager bedst, når bundene stadig er sprøde.

Tip:

Opskriften kan også bruges til at lave én stor pavlova eller to mellemstore. Marengsbundene kan sagtens laves et par dage i forvejen.