

# PAVLOVA LÆKKER KAGE MED BÆR

Dejlig let og sommerlig kage med marengsbund og friske bær. Denne lækre kage kaldes en Pavlova, og den er fantastisk nem at lave og smuk at servere. De friske bær er perfekte i kombination med den søde, sprøde marengsbund og den fyldige creme.

Til

## Marengsbund

- 3 æggehvider
- 1 nip salt
- 190 g sukker
- 1 stænk eddike (f.eks. ris- eller hvidvinseddike)

## Råcreme

- 2 dl piskefløde
- 1/2 vaniljestang
- 2 spsk sukker
- 3 æggeblommer

## Pynt

- ca. 400 g friske bær
- frisk mynte

### Marengsbund:

Kom æggehvider og salt i en skål, og pisk det stift. Tilsæt sukkeret lidt ad gangen, mens du pisker. Bliv ved med at piske marengsmassen, til sukkeret er opløst. Det tager ca. 10-15 minutter. Tilsæt til sidst eddike, og pisk i yderligere 1 minut.

Kom marengsmassen på en bageplade beklædt med bagepapir. Brug en ske eller en palet til at forme massen til en cirkel på ca. 26 cm i diameter.

Bag marengsbunden i ca. 1 time ved 90 grader varmluft. Lad den derefter køle helt af.

### Råcreme:

Pisk fløden til flødeskum. Flæk vaniljestangen, og skrab kornene ud. Brug sukkeret til at skille kornene ad, og kom derefter den friske vaniljesukker i en skål sammen med æggeblommerne. Pisk æggeblommer og vaniljesukker lyst og luftigt, og bland det derefter med flødeskummet.

### Samling af kagen:

Fordel råcremen på marengsbunden. Pynt med de forskellige bær. Hvis du bruger jordbær, kan du med fordel skære dem i kvarte. Kom til sidst den friske mynte på kagen, og server den straks, eller opbevar den på køl, til den skal serveres.



### Tip:

Hvis du vil have bærerne til at skinne, kan du vende dem med lidt [sukkersirup](#).