

Pavlova med chokolade

Opskrift til 8 gode stykker

Selve bunden tager en halv times tid at smække sammen, så skal den bages i halvanden time, for der efter at stå i ovnen og køle i 2 timer. Så start gerne med kagen i god tid. Du kan med fordel lave bunden dagen inden den skal bruges, og så blot lave creme og pynte lige inden servering.

Samlet tid

4 timer

Ingredienser

Pavlova

- 4 æggeghvider
- 250 g sukker
- 1 nip salt
- 1 tsk. eddike
- 1 spsk. majsme
- 100 g mørk chokolade
- lidt flormelis til bagepapiret

Creme

- 2 dl fløde
- knap 1 dl creme fraiche
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 citron (skallen)

Pynt

- godt med friske bær og mynte, jeg brugte jordbær, hindbær og blåbær.

Sådan gør du

PAVLOVA:

1. Pisk æggeghviderne stive.
2. Tilsæt sukker lidt af gangen, mens der stadig piskes godt.
3. Tilsæt salt, eddike, majsme, og pisk i 10 minutter mere, til det er helt sejt.
4. Smelt chokoladen og hæld den i den seje marengs. Vend forsigtigt rundt, og kun meget lidt. Det er så fint når marengsen er marmorert.
5. Tænd ovnen på 115 grader, drys flormelis på en bageplade og sprøjt eller smør marengsen ud herpå. Den må gerne danne en form for rede, så dens kanter er lidt højere end det i midten. Det holder bedre på cremen bagefter
6. Sæt i ovnen i 1,5 time.
7. Sluk derefter ovnen og lad bunden stå derinde i 2 timer ekstra, til ovnen er kold.

CREME MED KARMEL:

1. Pisk fløden til en flødeskum
2. Vend forsigtigt creme fraiche her i + vaniljesukker og citronskal.
3. Kom cremen oven på den afkølede pavlovabund

PYNT:

1. Skyl bær, skær jordbær ud.
2. Pynt kagen som du ønsker og server med det samme