

Pavlova

Opskrift til 6-8 stykker

Ingredienser

Pavlova bund

- 4 æggehvider
- 200 g sukker
- 1 nip salt
- 2 tsk. fuldkorns majs mel
- 100 g mandler

Fyld

- 1/4 liter piskefløde eller andet alternativ til fløde
- 100 g daim
- 2 bananer
- bær og mynteblade som pynt

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 120 grader varmluft
2. Pisk æggehviderne stive
3. Kom mandler i en minihakker eller food processer og hak dem fint.
4. Kom sukker i skålen med æggehviderne og pisk undervejs. Ved de hakkede mandler, salt og majs mel forsigtigt med rundt.
5. Smør det ud på en bageplade beklædt med bagepapir, så det danner en rund bund.
6. Bag bunden i 70 minutter, sluk så ovnen og lad bunden blive herinde til ovnen er kold (på den måde køler kagen meget langsomt ned).
7. Lav fyldet ved at piske fløden, skære bananen ud og hakke daim.
8. Kom flødeskummen på den afkølede bund sammen med bananer og daim. Pynt med friske bær