

Pavlova med karamel, vaniljecreme og friske bær

Samlet tid

4 timer

Ingredienser

Bund

- 4 æggehvider
- 250 g sukker
- 1 nip salt
- 1 tsk. eddike
- 1 lille spsk. majsme

Karamel

- 1 dåse kondenseret mælk

Creme

- 1/2 liter piskefløde
- 2 dl cremefraiche
- 4 spsk. flormelis
- skal fra 1/2 øko citron
- et godt nip vaniljesukker

Desuden

- Bær efter eget valg

Sådan gør du

Bund

1. Pisk æggehviderne 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. Tænd ovnen på 115 grader, drys flormelis på en bageplade og sprøjt marengsen ud herpå.
5. Sæt i ovnen i 1,5 time.
6. Sluk derefter ovnen og lad bunden stå derinde i 2 timer ekstra, til ovnen er kold.

Karamel

1. Fyld en gryde med vand. Kom den lukkede dåse heri, så den dækkes.
2. Kog dåsen i 2,5 time, og stil til siden, mens du forbereder cremen.

Creme

1. Pisk fløden til en let skum.
2. Bland forsigtigt sammen med creme fraiche, flormelis, citronskal og vaniljesukker.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

Saml kagen

1. Hæl cremen ovenpå den færdige bund.
2. Fordel karamellen over den færdige bund med creme. Du kan bruge en ske eller en pose, hvor der er klippet et hul i bunden.
3. Pynt til sidst med bær.