

# 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. majs mel

### 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, majs mel, 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.

## **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.