

Pavlova

Opskrift til 8 styks

Opskriften på de her marengsbunde er den samme til begge varianter. Her er nok til 8 bunde. Så kan du vælge om du vil lave den ene eller den anden. Ellers du kan lave 4 af hver. Fyldet giver rigeligt til de 8 hver især, så laver du begge varianter – så halver fyldet.

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

45 minutter

Samlet tid

1 time og 15 minutter

Ingredienser

Marengsbunde

- 4 æggehvider
- 200 g sukker
- 1 godt nip salt
- 1 spsk. majsme
- chokolade som overtræk

Den med lime

- 2 dl fløde
- 2 dl creme fraiche
- 1 tsk. vaniljesukker
- skal fra 1/2 økologisk lime
- pynt: passionsfrugt, jordbær + ferrero rocher som pynt

Den med mocca

- 2,5 dl fløde
- 150 g flormelis
- 200 g græsk yoghurt
- 2 spsk. brygget kaffe (afkølet)
- 100 g flødeost naturel
- friske bær + kitkat som pynt

Sådan gør du

PAVLOVABUNDE:

1. Tænd ovnen på 115 grader varmluft

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

2. Start med at lave dine pavlova bunde, hvad end du bruger variant 1 eller 2 – er opskriften ens her: kom æggeghvider i en røreskål og pisk det helt stift. Du kan både bruge en røremaskine eller elpisker. Kom så sukkeret i lidt af gangen og pisk yderligt 5 minutters tid.
3. Tilføj lidt salt og majsmeel og rør i 5-10 minutter mere til det er sejt og skinnende.
4. Kom marengsmassen over på en bageplade, så det danner de her små runde redder. Jeg bruger en sprøjtepose, da jeg synes det er nemmest at styre sådan. Jeg laver dem lidt som redder, så de har denne her løftede kant rundt. Det gør det nemmere at komme godt med fyld i, uden det løber ud.
5. Nu skal de bages, ind i ovnen med dem. De skal bages i cirka 40 minutter.
6. Efter de tages ud, køles de af på en rist og smeltet chokolade kan kommes over som på billedet.

DEM MED LIME:

- Pisk fløden til en let flødeskum og bland det med creme fraiche, vaniljesukker og limeskal. Kom det i de afkølede bunde og pynt med passionsfrugt, jordbær og ferrero rocher.

DEM MED MOCCA:

- Pisk fløden til en let flødeskum og bland det med resterende ingredienser. Kom Kom det i de afkølede bunde og pynt med friske bær og kitkat (halveret på langs).