

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Pavlova med pasjonsfrukt

Image not found or type unknown



Perfekt til sammenkomster som bursdag, fest eller 17. Mai!

## 1

### Slik gjør du

Sett ovnen på 225°C.

## 2

### Lag marengs

Visp eggehviter og salt til et hardt skum, helst i en bolle av glass eller metall. Tilsett litt og litt av sukkeret mens du fortsatt visper. Visp i 8-10 minutter til røra er seig og luftig. Rør forsiktig inn vaniljesukker, maizena, sitronsaften.

## 3

### Inn i ovnen

Ha marengsen på et bakepapir. Form den til et rundt fat med kanter og en fordypning i midten. Sett den i ovnen og senk varmen til 120°C. Stek i 90 minutter og skru av ovnen. La bunnen stå i ovnen til den har blitt kald.

## 4

Pisk kremen med sukkeret og fordel den utover marengsbunnen. Topp med lemoncurd, mango biter og delte passionsfrukt, kokosflak og mynte.

Server med et stort smil :)

## **Ingredienser**

### **Marengs**

Salt 1 klype  
Sukker 2,5 dl  
Vaniljesukker 2 ts  
Maizena 1 ss  
Sitronsaft 1 ts  
Eggehvite 4 stk

### **Fyll**

Kremfløte 0,5 l  
Sukker 2,5 dl  
Mango 1 stk  
Kokosflak 1 dl  
Mynte  
Lemon curd 1 glass

## **Allergener**

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose