Oppskrift

Pavlova med pasjonsfrukt

Perfekt til sammenkomster som bursdag, fest,påske 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 krem og topp

Pisk kremen med sukkeret og fordel den utover marengsbunnen. Topp med lemoncurd, mangobiter og delte pasjonsfrukt, kokosflak og mynte.

Server med et stort smil :)

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Marengs

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

Fyll og topping

Kremfløte	0,5 l
Hvitt sukker	2,5 dl
Mango	1 stk
Kokosflak	1 dl
Mynte	
Lemon curd	1 glass
Pasjonsfrukt	2 stk (delt i båter)

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose