Oppskrift

Pavlova-rull med bær



Oppskrift på en litt annerledes pavlova kake, men like god som vanlig! Serveres med granateple og bringebær. Slik lager du pavlova rull.

1

Slik gjør du

Sett stekeovnen på 170°C. Sørg for at alt utstyret er helt rent, ellers blir ikke marengsen stiv.

Bruk en kjøkkenmaskin, pisk eggehvitene til de skummer godt. Ha i eddik mens du pisker til du har en nesten stiv marengs.

Ha i sukker og Maizena gradvis mens maskinen går. Pisk til marengsen er stiv og skinnende. Ha marengsen på et bakepapir i en langpanne og smør jevnt utover.

Stek i ovnen i 15 minutter. Avkjøl til lunken, snu over på et annet stykke bakepapir og dra det øverste laget papir forsiktig av.

2

Ta av 3 ss kesam til pynt og kjør resten sammen med fryste bær i en blender eller kjøkkenmaskin med balongvisp til det er blandet.

Smør kremen utover marengsbunnen. La 5 cm på den ene kortsiden være uten krem.

Rull sammen fra kortsiden som en rullekake og legg over på et serveringsfat. Fordel resten av kesamen over, dryss på granateplefrø og bringebær. Server med én gang! Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Tips!

For å rense et graneteple, del det i to, ta en stor bolle og sett den i vasken. Bruk en tresleiv og bank på baksiden av granateple over bollen. Da vil frøene falle ut fra skallet.

Ingredienser

Du trenger

Eggehvite	6 stk
Hvitvinseddik	1 ts
Maizena	2 ts
Hvitt sukker	2 dl

Fyll

Vaniljekesam	5 dl
Bringebær	5 dl (fryste)

Pynt

Granateple	0,5 stk
Bringebær	1 dl

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose