Oppskrift

17. mai pavlova i rødt, hvitt og blått



Slik lager du den perfekte 17. mai pavlova dekorert med deilig topping i Norges nasjonalfarger! Pavlova er en søt og lett kake som er en skikkelig klassiker på Norges bursdag. Her kommer også et lite tips: Istedenfor å bruke kesam i denne oppskriften kan en yoghurt-is med vanilje også smake veldig godt! Eventuelt kan du også bruke vaniljekrem. Gratulerer med dagen Norge!

1

Begynn med å lage marengsbunnen

Sett stekeovnen på 90°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. Pisk 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 og form til en bunn i ønsket størrelse

Stek marengsen i ovnen i 90 minutter. Avkjøl på rist.

2

Topping

Skyll og rens jordbær. Del dem i to eller tre.

Ha marengsbunnen på et fat. Rør vaniljekesam myk og smidig med en skje. Fordel den utover bunnen.

Topp med bær og server med én gang. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Tips: Vil du ha se flere oppskrifter på pavlova eller andre kaker og desserter du kan lage på 17. mai kan du klikke her

Ingredienser

Du trenger

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

Fyll

Bringebær	125 g
Jordbær	300 g
Blåbær	125 g
Vaniljekesam	5 dl

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose