

Image not found or type unknown



Oppskrift

17. mai pavlova i rødt, hvitt og blått

Image not found or type unknown



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: I stedet for 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 eggehvite 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.

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

Sukker 2 dl

Fyll

Bringebær 125 g

Jordbær 300 g

Blåbær 125 g

Vaniljekesam 5 dl

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose