

Pavlova

Jeg har mange favoritt kaker og dette er så absolutt en av dem – en deilig Pavlova, seig og sprø, fylt med konditorkrem og pyntet til fest med deilige bær



Pavlova kake er så lekker å ta med til noen man vil friste – denne liker alle ☐

Du trenger:

1 ts eddik (brukes til å tørke over bakebollen så alle fettstoffer forsvinner)

8 stk eggehviter (jeg bruker alltid tempererte egg – da pisker marengsen seg best opp)

Pisk egghvitene på høy hastighet

500 gram sukker

2 ts bakepulver

Bland sukker og bakepulver og ha litt av litt i
eggehvitmassen – fortsett å piske stiv.

Den skal bli seig og fin – men pass så du ikke pisker den for
lenge (da blir den for luftig og nesten kornete)

Ha i 2 stk 20 cm – 24 cm runde former, husk bakepapir og smør
kantene på formen

Smør massen utover formen og lag gjerne noen rosetter rund
kanten – kjempefint (da legger du kun fyll i midten på denne)

Disse skal settes inn på 225 grader – sett så ned temperaturen
til 100 grader og la de stå ca 1,5 timer. De skal være litt
seige inni.

Kjenn på toppen, kjennes de tørre og fine er de ferdige – la
de avkjøle seg

Jeg fyller disse deilige bunnene med konditorkrem – som er
nylaget vaniljekrem (du finner oppskrift her på bloggen)
blandet sammen med ny pisket kremfløte. Pisk kremfløten litt
soft og fluffy og så blander du dette 50/50

Pynt med bær og gjerne litt smeltet sjokolade.

Ser det godt ut?



Og så med en liten signatur i sjokolade – super deilig ☐



Bunnen kan gjerne lages opp noen dager før den skal serveres – så er det bare pynte og servere ☐

Alltid bak med glede – gleder meg til å se når dere baker denne deilige kaken – del gjerne bildet på Instagram og #nettbakeren ☐