

Pavlova! -Nå kan hvem som helst få en russisk ballettdanser i stua si.

Pavlova, altså. (Eller marengskake, om du vil). For en merkelig ting. Fra noen lite tiltrekkende eggehviter, til en stor og luftig og vakker kake som smelter på tungen. Snakk om stygg andunge! Og ikke er det spesielt vanskelig heller. Jeg gir meg over. Det eneste man må være skikkelig nøye på er å ha rene bakeredskaper. Eggehviter er følsomme på det punktet. Som en fanatisk slanker er eggehvitene hysteriske når det gjelder fett. Da nekter de å vise seg fra sin sjarmerende side og bare skvalper fornærmet rundt i bollen med en forurettet mine. Altså ren og tørr bakebolle og visp. En annen ting er å være nøye med å skille eggeplommer og hviter. Kun en dråpe eggeplomme, også aser hviten seg opp igjen og nekter å samarbeide. Men hvis du følger disse enkle reglene, så blir du belønnet med et meget godt resultat.



Pavlova (oppkalt etter en russisk ballettdanser).

Til bunnen:

6 eggehviter

3 dl sukker

1 dl melis

1 ts eddik (jeg brukte rødvinseddik)

Pisk eggehviter og tilsett gradvis sukker og melis. Du skal piske til det er helt hvitt og stivt, det tar en stund så elektrisk visp lønner seg..



Når hviten er stiv, så tar du et stekepapirkledd stekebrett og smører røren ut i en sirkel på brettet. Tenk deg at den skal bli så stor som en “vanlig” springform. Stek bunnen på 140 grader i ca 1,5 time, midt i ovnen. La den avkjøle i ovnen med døren på gløtt, hvis mulig. La den uansett avkjøle på stekebrettet.

Krem:

ca 4 dl kremfløte

2ss sukker

ca en halv pakke ferdig lagd vaniljekrem fra Piano. (Jeg ville egentlig lage fra bunnen, men la terskelen lav for å få mer tid med barna i solen)

Pisk krem stiv med sukker og bland inn vaniljekrem. Bre utover den avkjølte bunnen. Pynt med frukt og/ eller bær.



Kakebunnen kan lages dagesvis på forhånd og kremen gjøres ferdig samme dag og oppbevares kjølig, men selve monteringen av kaken gjør jeg rett før servering.

