

Pavlova med sitronkrem og bær

Jeg har laget [pavlova](#) før. Med hell. I grunnen så heldig at jeg vant en [konkurranse](#). Så hvis du vil lage denne luftige marengskaken, er du i trygge hender hos meg. Det aller viktigste å huske på er å bruke tørre og rene redskaper OG å være grisenøye (ja, grisenøye!) når du skiller eggeplomme og hvite. Klarer du det, klarer du alt.



Pavlova:

6 eggehviter

3 dl sukker

1 dl melis

1 ts eddik (jeg brukte rødvinseddik)

1/3 liter kremfløte

1-2ss sukker

1-2 ss lemon curd (kan kjøpes hos velassorterte matbutikker, lag gjerne selv også)bær (eller frukt) etter eget ønskespiselige blomster, hvis du har



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 stekepapkledde 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. (Lag gjerne bunnen flere dager i forveien).

Så pisker du krem med litt sukker og vender inn lemon curd. Smak deg frem hvor syrlig du vil ha kremen. Ha bunnen på et fat (den kommer til å sprekke litt, men kremen dekker det meste. Dessuten synes jeg det er fint at kaken er litt rustikk). Bre kremen over bunnen og pynt med bær.

