

Sjokoladepavlova! (En midtsommernatts drøm)



Det er juni, det er en lys kveld og vi har akkurat passert St. Hans. Jeg vil stoppe tiden, sette på pause, legge meg ned og smelte inn i sommeren, i gresset. Alt (ok, nesten alt) er mykt og lett, og godt. Som en pavlova. (Jeeez – den var cheesy. Oh, well, those summer nights.)

Midtsommerlykke:

6 store (økologiske) eggehviter

300 g sukker

3 ss kakao, siktet

1 ts rødvinseddikk

50 g mørk sjokolade, finhakket

Topping:

5 dl kremfløte

2 ss sukker

bringebær (ca 400 g)

3 ss revet mørk sjokolade

Begynn med å separere eggehviter fra eggeplommer. Dette er en

jobb du må ta svært alvorlig, det kan ikke komme noe eggeplomme i hvitene. Seriøst. Du må også være nøye med å bruke tørre og rene redskaper. MEN når du har klart alt dette, så er resten bare plankekjøring. Trøst deg med det.

Sett ovnen på 180 grader. Ha eggehviter i en bolle og pisk (med en elektrisk visp) til det danner seg små topper. Tilsett så sukker litt etter litt, en stor ss hver gang. Pisk til alt sukkeret er blandet inn og til hvitene er så stive at du kan snu bollen på hodet uten at noe skjer. Ha så i kakao, eddik og sjokolade og vend rundt med en slikkepott til kakaoen er blandet helt inn. Legg et bakepapir på et stekebrett og fordel røren i en sirkel (25 cm i diameter). Glatt til kanten og toppen. Sett kaken midt i ovnen og skru varmen ned til 150 grader. Stek pavlovaen i 1 time og 15 minutter. Skru av ovnen og sett døren på gløtt. (Jeg pleier å sette en tresleiv i klem, så døren ikke lukker seg). La avkjøle slik, inni ovnen.

Like før servering pisker du kremen stiv med 2 ss sukker. Fordel kremen over kaken og strø bringebær over. Ha over revet sjokolade og KOS DEG.



PS. Oppskriften er fra Nigella Lawson