



Pavlovakrans

ca. 8 porsjoner



Enkel

up to 80 Min.



Ingredienser:

Pavlovabunn:

4 eggehviter
250 g sukker
2 ts maisstivelse (Maizena)
1 ts hvitvinseddik

Vaniljekrem:

3 - 4 eggeplommer
100 g sukker
2 ss maisstivelse (Maizena)
2 dl helmelk
1 dl fløte
1 Dr. Oetker Vaniljestang

Krem:

2,5 dl fløte
2 ss melis
5 - 6 ss vaniljekrem (av kremen som er laget)

Dekor:

250 g jordbær
50 - 100 g blåbær
200 g bringebær
Dr. Oetker Sjokoladeblader

1 Bunn:

Ha romtempererte eggehviter i en ren, tørr bolle. Det bør helst være en stål- eller glassbolle, da andre typer boller kan gjøre det vanskelig å få eggehviten til å «skumme». Visp på lav hastighet til det dannes et mykt skum (bruk ballongvisp). Øk hastigheten til høy og tilsett sukkeret litt og litt av gangen, og pisk godt mellom hver gang. Blandingen vil nå bli tykk og blank. For å sjekke om marengsen er ferdig kan du ta litt marengs mellom tommel og pekefinger. Hvis du ikke kjenner noen sukkerkorn, så er den ferdig. Pass på å ikke piske for lenge. Vend forsiktig inn siktet maisennamel og hvitvinseddik med en slikkepott.

Dekk en stekeplate med bakepapir. Tegn rundt bunnen på en springform (ca 24 cm). Ha marengsen i en sprøytepose med en 1B tipp. Sprøyt litt store topper omtrent midt på streken du tegnet. Sprøyt så en litt mindre topp innenfor den første ringen. Bruk gjerne en spiseskje og lag et lite søkk i midten. Stek i 1 1/2 time på 110 °C. Kan godt la bunnen stå i ovnen til den blir kald etter steketiden. Vær forsiktig når du løfter kaken over til et fat – den knekker lett.





2 Vaniljekrem:

Rør eggeplommer og sukker godt sammen i en bolle med en visp. Rør Maizena og 1 dl melk godt sammen i et glass e.l. Ha resten av melken, fløten og frøene fra en vaniljestang i en kjele, og kok opp på middels varme. Hell Maizena-blandingen over i eggeblandingen og pisk godt sammen. Når melkeblandingen har fått et oppkok kan du helle dette over eggeblandingen, sakte i en tynn stripe. Rør rundt og ha dette tilbake i kasserollen igjen for et nytt oppkok. Rør hele tiden, og når du merker at kremen begynner å koke/boble seg, kan du røre videre i ca. 1-2 minutter. Avkjøl kremen i kjøleskapet med plastfolie over så den ikke snerker seg.

3 Krem:

Pisk kremfløte, vaniljesukker og melis til krem, pass på at den ikke blir for stiv. Ha i 5-6 ss vaniljekrem og pisk dette så vidt sammen.

4 Dekorering:

Fordel kremen utover bunnen og pynt med jordbær, blåbær, bringebær og Dr. Oetker Sjokoladeblader

