

Minipavlova



Marengsbunn:

4 stk. eggehvite

0,25 ts salt

200 g sukker

2 ts maisenna

Slik gjør du:

Bilde: zespri.com

1. Forvarm stekeovnen til 120 °C. Bruk over- og undervarme.
2. Skill eggehvitene fra plommene. (Skill ett egg i en liten skål og ha hviten i bakebollen, før du skiller neste egg).
3. Pisk eggehvitene med en håndmikser til det blir en hvit masse. Ha i sukker, litt og litt og pisk videre til det er stivt.
4. Ha maisenna og salt og vend det inn.
5. Bruk en spiseskei og en slikkepott og sett topper på et stekebrett med bakepapir. Form toppene til små «reir» med litt grop i midten.
6. Stek minipavlovaene i ca 1 time.

Topping

3 dl fløte

1 pk vaniljekrem

2 ss sukker

2 pk blåbær
4 kiwi

Slik gjør du:

1. Pisk fløten nesten stiv med håndmikser.
2. Ha i sukker og vaniljekrem og pisk rolig til alt er blandet.
3. Skyll blåbær og del kiwi i biter.
4. Når marengsen er ferdig, ha over en stor spiseskei med krem. Pynt med noen blåbær og kiwibiter.