



Oppskrift

Sommerlig pavlova med melon og sorbet



Pavlova er kaken til festlige anledninger som 17. mai, konfirmasjon og bursdager. Prøv denne med sorbet og melon.

1

Slik gjør du

Sett stekeovnen på 90°C. Sørg for at alt utstyret er helt rent, ellers blir ikke marengsen stiv.

Bruk en kjøkkenmaskin, pisk eggehvite til de skummer godt. Ha i eddik mens du pisker. Pisk til du har en nesten stiv marengs.

Ha i sukker og Maizena gradvis mens maskinen går. Pisk til marengsen er stiv og skinnende. Ha marengsen på et bakepapir og form til en bunn i ønsket størrelse.

Stek marengsen i ovnen i 90 minutter. Avkjøl på rist.

2

Topping

Ta ut sorbeten fra fryseren slik at det blir enkelt å lage iskuler. Del vannmelon i mindre biter / skiver og skjær vekk skallet.

Legg marengsbunnen på et fat eller tallerken. Rør vaniljekesam myk og smidig med en skje. Fordel den utover marengsbunnen.

3

Lag iskuler og legg dem på kremen. Fordel melonbiter rundt omkring og dryss til slutt knuste, fryste bringebær over det hele. Bruk hendene og bare klem og dryss over kaken.

Server med en gang! Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Tips!

Lek med farger og bruk forskjellige typer sorbet og yoghurtis.

Ingredienser

Marengsbunn

Eggehvite	6 stk
Hvitvinseddik	1 ts
Maizena	2 ts
Hvitt sukker	2 dl

Topping

Vannmelon	0,5 stk
Vaniljekesam	3 dl
Bringebær	100 g
Sorbet	300 g

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose