



Pavlova

Marengs

8 æggehvider

400 g sukker

Lidt salt

1 spsk eddike

Fyld

7 dl piskefløde

5 dl creme fraiche 18%

2 tsk vanillesukker

Pynt

600 g bær - jeg bruger jordbær, blåbær, hindbær

Tænd ovnen på 155 grader.

Pisk æggehviderne stive. Tilsæt sukker lidt ad gangen. Tilsæt salt og eddike.

Beklæd en lille bradepande (ca 40x25) med bagepapir og fordel marengsen i formen.

Bag i ca 55-60 min. Den skal være sprød udenpå.

Lad den køle helt af.

Lige før den skal serveres piskes fløden til let skum og creme fraiche og vanille vendes i.

Cremen kommes på kagen og bærrene lægges over.

SKAL spises med det samme.