

Karpalo-toffeepavlova

Helppo jälkiruoka juhlapöytään! Valmista pavlovat vaivattomasti marenkijauheesta. Kirpsakka karpalo ja makea toffeekastike ihastuttavat täytteessä.

6 - 8 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues
-marenkijauhetta
0,75 dl vettä

Täyte ja kuorrute:

200 g karpaloita
2 dl sokeria
1 dl vettä
2 dl kuohukermää
250 g mascarponejuustoa
1 tl Taylor & Colledge Vanilla
Paste vaniljatahnaa
Dr. Oetker Toffeekastiketta
karpaloita
Dr. Oetker Golden and Shiny
Pearls -koristehelmiä

Esivalmistelut:

Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Kuumenna uuni 100 °C:seen.

Pohja:

Mittaa marenkijauhe ja lämmin vesi kulhoon. Vatkaa ensin matalalla nopeudella. Jatka vatkaamista kovalla teholla vielä muutama minuutti, kunnes vaahto on sileää ja kuohkeaa. Muotoile vaahdosta pesä esivalmistellulle uunipellille. Paista noin 1½ tuntia tai kunnes pohja irtoaa leivinpaperista kevyesti nostettaessa.

Täyte ja koristelu:

Mittaa karpalot, sokeri ja vesi kattilaan. Keitä karpalot pehmeiksi ja siivilöi sose puhtaaseen kulhoon. Jäähdytä. Vatkaa kerma, mascarpone ja vanilja kuohkeaksi vaahdoksi. Kääntelee joukkoon 3 rkl karpalososetta. Lusikoi tai pursota täyte marenkipohjalle. Viimeistele pavlova karpalososeella, toffeekastikkeella, karpaloilla ja suurilla koristehelmillä.