

# Mansikka-vadelma pavlova

Pavlova on ihanan kevyt jälkiruoka, joka sopii täydellisesti kesän juhliin.

noin 8 annosta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Marenkipohja:

4 kpl kananmunan valkuaista  
2 dl tomusokeria  
1 tl maissitärkkelystä tai  
perunajauhoja  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
1 tl valkoviinietikkaa

### Täyte:

2 dl vispikermaa  
1 ps Dr. Oetker  
Mansikkakakkumoussea  
2,5 dl maitoa  
300 g vadelmia  
mintunlehtiä koristeluun

- 1** Lämmitä uuni **125°C asteeseen**. Vatkaa sähkövatkaimen suurimmalla nopeudella valkuaiset vaahdoksi. Sekoita sokerin joukkoon maissitärkkelys ja vaniljasokeri. Vatkaa sokeri vähitellen joukkoon kunnes vahto on kiiltävää ja kiinteää. Sekoita lopuksi joukkoon etikka.
- 2** Nostele lusikan avulla marenkivahto leivinpaperilla vuoratun uunipellin päälle ympyrän muotoon ja korota reunoja. **Paista uunissa noin 1 1/2 tuntia**. Pohja on kypsä kun se on kevyt ja rapea. Anna marenkipohjan jäähtyä rauhassa ennen täyttämistä.
- 3** Vatkaa kerma vaahdoksi. Kaada toiseen astiaan 2,5 dl maitoa ja lisää sinne Mansikkakakkumoussejauhe. Vatkaa ilmavaksi ja paksuksi vaahdoksi. Levitä lusikan avulla kermavaahto jäähtyneen marenkipohjan päälle. Nostele päälle mansikkamousse. Koristele tuoreilla vadelmilla ja mintunlehdillä.