


Marjainen pavlova

Marenkikakku eli pavlova on ihana jälkiruoka. Tässä ohjeessa marenkiunelma on päällystetty karhunvatukoilla, mutta voit hyvin korvata ne vaikkapa mansikoilla, vadelmilla tai kaikkien näiden yhdistelmällä.

about 12 annosta

 Vaikeustaso 1

 up to 120 Min.



Ainekset::

Marenkipohja:

4 kpl kananmunan valkuaisia
1 hyppysellinen suolaa
2 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 tl maissitärkkelystä

Täyte:

2,5 dl vispikermaa
200 g maitorahkaa
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 rkl tomusokeria tai sokeria

Päälle:

500 g karhunvadelmia tai muita marjoja

- 1 Piirrä noin 20 cm kokoinen ympyrä leivinpaperille ja laita se uunipellille. Vatkaa valkuaiset ja suola sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vähitellen sokeri ja vaniljasokeri ja vatkaa noin 3 minuuttia kunnes sokeri on täysin liuennut. Sekoita lopuksi joukkoon maissitärkkelys. Valmiin vaahdon tulee olla jämäkkää ja kiiltävää.

Kaada marenki leivinpaperin päälle piirretyn ympyrän sisälle. **Paista 100°C asteessa noin kaksi tuntia.** Sammuta sitten uunista lämpö ja jätä marenkipohja kuivumaan uuniin 20 minuutiksi.

- 2 Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää maitorahka ja sokerit ja sekoita tasaiseksi. Levitä täyte jäähtyneen marenkipohjan päälle ja koristele karhunvatukoilla. Tarjoile heti!