

# Pavlovakranssi

Muotoile perinteinen pavlova kranssin muotoon ja koristele marjoilla ja suklaakoristeilla.

8 annosta



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



## Ainekset::

### Marenkipohja:

4 kpl kananmunan valkuaista  
3 dl sokeria  
1 tl maissitärkkelystä  
1 tl valkoviinietikkaa

### Vaniljakastike:

3 - 4 kpl kananmunan keltuasta  
1,25 dl sokeria  
2 rkl maissitärkkelystä  
2 dl täysmaitoa  
1 dl vispikermaa  
1 kpl Dr. Oetker Gourmet  
Vaniljatankoa

### Täyte:

2,5 dl vispikermaa  
2 rkl tomusokeria  
5 - 6 rkl vaniljakastiketta (itse  
valmistettua)

### Koristelu:

250 g mansikoita  
50 - 100 g mustikoita  
200 g vadelmia  
Dr. Oetker Suklaalehtiä

## 1 Marenkipohja:

Tarvitset marenkivaahtoa varten puhtaan ja kuivan kulhon. Sen kannattaa olla mieluiten teräs- tai lasikulho, koska muihin kulhomateriaaleihin on saattanut jäädä rasvajäämiä, jotka estävät valkuaisten vaahdotumisen. Vatkaa ensin pienellä teholla vakuaiset ilmvaksi vaahdoksi. Jatka vatkaamista suurella teholla ja lisää sitten sokeri muutamassa osassa. Valmis marenki on paksua ja kiiltävää. Voit tarkastaa, onko se tarpeeksi jämääkää kääntämällä kulhon ylösalaisin - jos vahto pysyy paikallaan, se on valmis. Ota marenkia etusormen ja peukalon väliin ja hiero vastakkain. Jos et tunne siinä sokerikiteitä, marenki on valmis. Kääntelee joukkoon nuolijan avulla etikka ja maissijauhot.

Laita leivinpaperi uunipellin päälle. Piirrä leivinpaperille ympyrä, jonka halkaisija on noin 24 cm. Laita marenkivaahdot pursotuspussiin, jossa on 1B tyllä. Pursota ympyrän päälle huippuja vierekkäin. **Paista 1 1/2 tuntia 110 ° C asteessa.** Sammuta sen jälkeen uuni ja jätä pohja jälkilämmölle kuivumaan, kunnes uuni on jäähtynyt. Nosta pohja varovasti, sillä se murenee helposti.

**2 Vaniljakastike:**

Sekoita keltuaiset ja sokeri keskenään. Sekoita maissijauho ja 1 dl maitoa yhteen lasissa. Käästä jäljelle jäänyt maito, kerma ja vaniljatangon siemenet kattilaan ja kuumenna hetki keskilämmöllä. Kaada maissijauhoseos munasokeri seokseen ja sekoita hyvin. Kaada sitten ohuena nauhana kuuman maidon joukkoon samalla sekoittaen. Kuumenna kiehuvaiksi samalla sekoittaen. Kun seos pulpahtaa eli kiehuu, jatka sekoittamista 1-2 minuuttia. Jäähdytä valmista vaniljakastiketta jääkaapissa tuorekelmulla peitettynä, jottei sen pintaan muodostu kalvoa.

**3 Täyte:**

Vaahdota kerma ja tomusokeri vaahdoksi. Lisää 5-6 ruokalusikallista jäähdytettyä vaniljakastiketta ja vatkaa sekaisin.

**4 Koristelu:**

Levitä täyte jäähtyneen marenkipohjan päälle ja koristele marjoilla ja Suklaalehdillä.