

Raparperi-mansikkapavlova

Pavlova marenkijauheesta täytetään raparperi-mansikkasoseella ja tuoreilla mansikoilla.

10 - 12 annosta



Vaikeustaso 1

up to 45 Min.



Ainekset::

Marenki:

2 ps Dr. Oetker Perfect Meringues -
marenkijauhetta

1,5 dl vettä

Täyte:

250 g raparperia

150 g mansikoita

2 - 3 dl sokeria

1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste
vaniljатаhnaa

200 g tuoreita mansikoita

5 dl vispikermaa

Valmista marenki pussin ohjeiden mukaisesti. Laita leivinpaperi uunipellin päälle. Lusikoi marengista pohja, joka on halkaisijaan noin 24 cm ja korkeudeltaan 5-6 cm. Painele lusikalla keskelle kolo täytteitä varten ja nosta marenkipohjan reunoja ylös. Paista 100 ° C: ssa noin 2 tuntia. Anna pohjan jäähtyä.

Keitä raparperi, mansikat, sokeri ja vaniljатаhna. Lisää ensin osa sokerista ja maista sosetta. Lisää sokeria oman maun mukaan. Kuumenna 5-10 minuuttia keskilämmöllä ja soseuta tasaiseksi. Jäähdytä sose.

Vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää halutessasi kaksi ruokalusikallista sokeria. Viipaloi mansikat.

Laita marenkipohja tarjoilulautaselle. Lusikoi päälle kermavaahto, raparperi-mansikkasose ja tuoreet mansikat. Tarjoile heti.