LINDA BEN

Pistasíu pavlovur með jarðaberjum og súkkulaði



Eldunartími

-

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

8-10 manns

Lýsing

Pistasíu pavlovur með jarðaberjum og súkkulaði.
Alveg dásamlega góðar pavlovur með ljúffengum rjóma með súkkulaði og jarðaberjum, toppaðar með pistasíu curd. Pistasíu curd er einskonar sulta eða mauk réttara sagt sem er sætt og bragðast alveg dásamlega!

Pistasíu pavlovur með jarðaberjum og súkkulaði

- 6 eggjahvítur
- 3,5 dl sykur
- 2 tsk kornsterkja
- 1/8 tsk cream of tartar
- 2 tsk vanilludropar
- 2 tsk hvítt borðedik
- 500 ml rjómi
- 1 krukka Pistasíu curd frá Nicolas Vahé
- 100 g mjólkur súkkulaði
- U.þ.b. 150 g jarðaber

Aðferð:

1. Stillið ofninn á 120ºC.
2. Notið fullkomlega hreina hrærivéla skál, setjið eggjahvíturnar í skálina ásamt cream of tartar og notið þeytarann.
3. Blandið kornsterkjunni út í sykurinn, hrærið saman.
4. Þeytið eggjahvíturnar mjög rólega fyrst, setjið 1 tsk af sykri út í eggjahvíturnar í einu á ca ½ mín fresti, aukið hraðann hægt og rólega eftir því sem þið setjið meiri sykur út í (þolinmæðisverk en þó þess virði).
5. Blandið saman vanilludropum og hvíta borðedikinu, hellið blöndunni út í þegar eggjahvíturnar hafa náð stífum toppum og hrærið saman við í ½ mín lengur.
6. Setjið smjörpappír á ofnplötu, setjið marengsinn í sprautupoka ásamt stórum opnum stjörnustút og sprautið u.þ.b. 10 cm hringi, passið að hafa smá fjarlægð á milli skálanna því marengsinn stækkar örlítið í ofninum.
7. Bakið í 40-50 mín, slökkvið svo á ofninum en ekki opna ofninn. Látið kökurnar kólna með ofninum. Takið þær út þegar ofninn hefur kólnað fullkomlega.
8. Þeytið rjómann, skerið súkkulaðið, hluta af jarðaberjunum og blandið saman við rjómann. Skiptið rjómanum á milli pavlóvanna, setjið 1 msk af pistasíu curd ofan á rjómann og svo jarðaber ofan á.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.