LINDA BEN

Litlar klístraðar pavlovur með lakkríssúkkulaðimús



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Litlar klístraðar pavlovur með lakkríssúkkulaðimús.
Hér höfum við alveg unaðslega góðan eftirrétt sem ég held að þið eigið eftir að elska. Að minnsta kosti sló hann rækilega í gegn á þessu heimili!
Pavlovurnar eru stökkar að utan en blautar og klístraðar inn í. Lakkríssúkkulaðimúsin er einstaklega bragðgóð, áferðin rosalega mjúk og rjómakennd. Það sem gerir þessa samsetningu algjörlega ómótstæðilega er stökka Nóa kroppið og karamellukurlið sem er sett ofan á. Svo gott!
Það er upplagt að græja þennan eftirrétt með 1-2 daga fyrirvara ef það hentar, en það er líka hægt að smella í hann með klukkutíma fyrirvara ef það er að hentar betur. Ef þið viljið gera hann með löngum fyrirvara þá er hægt að baka pavlovurnar daginn áður og geyma við stofuhita með viskastykki yfir. Lakkríssúkkulaðimúsina er hægt að gera með a.m.k. 2 daga fyrirvara og geyma inn í ísskáp í lokuðum umbúðum með plastfilmu alveg þétt upp við músina.

Litlar klístraðar pavlovur með lakkríssúkkulaðimús, stökku Nóa kroppi og karamellukurli

Pavlovur

- 4 egg aðskilin
- 250 g púðursykur
- 30 g kornsterkja (maizena mjöl)
- ¼ tsk cream of tartar
- 10 g Sírsíus sælkerabaksturs kakó

Lakkrís súkkulaðimús

- 70 g sykur
- 500 ml rjómi
- 280 g Síríus rjómasúkkulaði með saltlakkrísflögum og sjávarsalti
- Síríus sælkerabaksturs karamellukurl
- Nóa Kropp

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C og blástur.
2. Þeytið eggjahvíturnar með cream of tartar þar til blandan byrjar að freyða.
3. Blandið saman púðursykri og kornsterkju og setjið út í eggjahvíturnar hægt og rólega á meðan hrærivélin er í gangi á nánast fullum hraða. Þeytið þar til alveg stífir toppar hafa myndast.
4. Setjið smjörpappír á tvær ofnplötur og útbúið mini pavlovur með því að setja 1 kúfaða msk af marengs (u.þ.b. 6 skeiðar á hverja ofnplötu), takið svo bakhliðina af skeiðinni og ýtið ofan á hverja pavlovu til að mynda skál. Bakið í u.þ.b. 13-15 mín eða þar til marengsinn er kominn með nokkuð stífa skel en gefur ennþá smá eftir þegar ýtt er varlega á hann með fingrinum (tími fer eftir stærð svo fylgist vel með). Kælið við stofuhita.
5. Setjið eggjarauðurnar í hreina skál og þeytið með sykri þar til alveg létt og ljóst.
6. Setjið 250 ml rjóma í meðal stóran pott og hitið að suðu (ekki sjóða), hellið honum svo út í eggjablönduna í mjórri bunu með hrærivélina á lágri stillingu. Hellið svo eggjarjómablöndunni aftur ofan í pottinn, stillið á meðal hita og hrærið stanslaust í blöndunni með þeytara þar til blandan er orðin þykk og gulari á litinn. Takið af hitanum.
7. Veltið blöndunni með sleikju til að kæla hana svolítið og brjótið svo súkkulaðið út í hana, haldið áfram að velta þar til allt súkkulaðið hefur bráðnað. Það er mikilvægt að kæla blönduna örlítið fyrst svo súkkulaðið brenni ekki. Hellið svo blöndunni í stórt eldfast mót (sem kemst fyrir inn í ísskáp), sléttið úr og kælið inn í ísskáp þar til blandan er orðin köld (tekur ca ½-1 klst)
8. Þeytið 250 ml rjóma og blandið saman við eggjasúkkulaði blönduna með sleikju. Mér finnst best að setja 2-3 msk rjóma út í eggjablönduna og blanda alveg saman og setja svo restina út í og blanda.
9. Setjið u.þ.b. 2-3 msk af súkkulaðimús ofan á hverja pavlovu, toppið með u.þ.b. 1 msk af karamellukurli og 2 msk af Nóa Kroppi (fallegt að mylja nokkur Nóa kropp og dreifa yfir). Skreytið með ferskum blómum ef þið viljið.

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

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.