LINDA BEN

Hindberja pavlovur



Eldunartími

2 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

u.þ.b. 10 mini pavolvur

Lýsing

Hér höfum við æðislegar litlar pavlovur sem bragðast dásamlega. Marengsinn er seigur og svolítið blautur að innan sem er algjörlega ómótstæðilega gott!

Hindberja pavlovur

- 6 eggjahvítur
- 3,5 dl sykur
- 2 tsk kornsterkja (maizenamjöl)
- 1/8 tsk cream of tartar
- 2 tsk vanilludropar
- 2 tsk hvítt borðedik
- 500 ml rjómi
- St. Dalfour hindberjasulta
- 250 g hindber
- Fersk mynta til að skreyta

Aðferð:

1. Stillið ofninn á 120ºC, undir og yfir hita.
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 msk 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, notið tvær matskeiðar til að útbúa u.þ.b. 10 cm kökur, hverr kaka er u.þ.b. 2 msk af deigi. Passið að hafa smá fjarlægð á milli 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, skiptið rjómanum á milli pavlóvanna, setjið 1 msk af hindberjasultu ofan á rjómann og svo hindber ofan á hana. Skreytið með myntu laufum.

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!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.