

Pavlova

OPPSKRIFTER



Pavlova

TIL HVERDAG OG FEST
SOMMER SOM VINTER

FUN FACTS

Pavlova er Australia og New Zealands nasjonaldessert og er oppkalt etter den russiske ballerinaen Anna Pavlovna Pavlova som besøkte landene på 1920-tallet. Nasjonaliteten til oppfinneren av Pavlova-kaken har lenge vært et diskusjonstema mellom Australia og New Zealand uten at de har kommet til noen enighet.

Pavlova har i løpet av de siste årene blitt en av de mest populære kakene i Norge.

HOLDBARHET OG OPPBEVARING

Etter steking kan en pavlovabunn oppbevares tørt i 14 dager. De kan også fryses om du ønsker enda lengre holdbarhet.

SERVERINGSTIPS

For at kremblandingen ikke skal bli for flytende er det viktig at både kremfløten og vaniljekremen er kjøleskapskald. Vend forsiktig vaniljekrem inn i stivpisket kremfløte, og blir det for flytende kan den settes i kjøleskapet i minimum 1 time for å tykne. Du kan også legge vaniljekrem og stivpisket krem lagvis uten å blande dem. Marengsbunnen kan fort bli bløt, så vent derfor med å legge på krem til rett før servering.

SESONGNYHETEN PIANO® PAVLOVAKREM

For en enklere og mer kompakt krem, prøv nyheten Piano® Pavlovakrem som er ferdig til bruk og kun skal piskes i 5 minutter før den smøres på bunnen. Den skal være kjøleskapskald før pisking, men kan stå langtidslagret i romtemperatur så lenge pakken ikke er åpnet.

En pakke er nok til en langpanne med marengsbunn.

Den nye Pavlovakremen er fastere enn den tradisjonelle kremblandingen, som gjør at marengsbunnen holder seg sprø lenger.

Piano® Pavlovakrem er et sesongprodukt du finner i fullsortimentsbutikkene fra uke 8 til uke 38.



PAVLOVA MED MANGO OG PASJONSFRUKT

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
2 dl sukker
2 ts Maizena
1 ts vaniljesukker

TOPPING

3 dl TINE kremfløte
0,5 ts vaniljesukker
2 stk mango
6 stk pasjonsfrukt
8 stk sitronmelisseblader til pynt

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett stekeovnen på 120 °C og finn fram en stekeplate dekket med bakepapir. Tegn opp en sirkel på ca. 26 cm midt på bakepapiret.
2. Når du skal lage bunnen til Pavlova, starter du med å vispe eggehviter til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sukker, Maizena og vaniljesukker, og tilsett det litt etter litt i eggehviten mens du fortsatt visper.
3. Når massen er blank, smidig og fast har du marengsmassen ut på bakepapiret og former den til en rund bunn innenfor sirkelen.
4. Senk temperaturen i stekeovnen til 90 °C og sett inn stekeplaten nederst i ovnen. Stek bunnen i ca. 60-70 minutter.
5. Marengsen er nå sprø på yttersiden og myk inni. La den avkjøles på en rist. Ta bakepapiret forsiktig av. Slik kan marengsbunnen oppbevares i lang tid bare det er tørt.
6. Rett før servering vispes fløten stiv med vaniljesukker.
7. Bruk en potetskreller eller ostehøvel og fjern skallet på mango. Høvel så mango i tynne, tynne skiver med potetskreller eller ostehøvel. Skrap ut pasjonsfrukten fra skallet.
8. Legg bunnen på et serveringsfat og fordel kremen utover. Topp med høvlet mango. Drypp skjeer med pasjonsfrukt utover og pynt med sitronmelisse. Server med en gang.





Klassisk Pavlova

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maizena
1 ts vaniljesukker

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
1 pk Piano Vaniljekrem (5 dl)
2 ss sukker
3 ss sitronsaft (kan sløyfes)

TOPPING

300 g bær f. eks. bringebær og
blåbær eller jordbær
gjærne sitronmelisse- eller
mynteblader

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett stekeovnen på 120 °C og finn frem en stekeplate dekket med bakepapir. Tegn opp en sirkel på 26 cm på bakepapiret.
2. Visp eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sammen sukker, maisenna og vaniljesukker, og visp inn i marengsen til den er blank, smidig og fast. Fordel marengsen jevnt i sirkelen på bakepapiret.
3. Sett inn kaken på nederste rille i ovnen, senk temperaturen i stekeovnen til 90 °C og stek bunnen i 65-70 minutter. Avkjøl på rist.
4. Rett før servering: Pisk fløte og sukker til krem og bland forsiktig inn vaniljekrem.
5. Ha på rikelig med friske bær og pynt gjerne med noen blader sitronmelisse eller mynte.



I stedet for kremfløte og vaniljekrem, kan du benytte nyheten Piano® Pavlovakrem.

Fargerik pavlova i lag

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts maizena
1 ts vaniljesukker
div. geléfarger, f.eks. rød,
grønn og blå

TIL SERVERING

3 dl kremfløte
5 dl friske bær.
F.eks. (lag 1) blåbær,
bjørnebær, solbærsyltetøy
(lag 2) mango, ananas,
physalis,
(lag 3) bringebær, jordbær,
granateple

SLIK GJØR DU:

10 porsjoner

1. Sett ovnen på 120 °C. Kle to stekebrett med bakepapir. Tegn gjerne opp tre sirkler, ca. 20 cm i diameter, som du kan bruke som mal.

2. Pisk eggehviter til mykt skum med en elektrisk visp. Sørg for at utstyret er helt rent for ellers blir ikke eggehviten stiv. Tilsett eddik mens du pisker.

3. Bland sukker, maizena og vaniljesukker, og tilsett det gradvis mens vispen går. Pisk til en blank, smidig og fast masse. Fordel marengsen i tre boller og farg i forskjellige farger.

4. Bruk en slikkepott og form hver del til en rund bunn på stekebrettet slik at du har tre stykker. Senk temperaturen i stekovnen til 90 °C. Stek begge brettene i ovnen i ca. 1 time. Bytt plass på brettene halvveis i steketiden. Avkjøl på rist og fjern bakepapiret forsiktig.

4. Pisk kremfløte til stiv krem. Del frukt og bær i mindre biter. Legg en bunn på et serveringsfat og fordel pisket kren, frukt og bær utover. Legg den neste bunnen på, topp med mere krem, frukt og bær og avslutt med den siste bunnen, pisket krem, frukt og bær. Server med en gang.



For en ekstra overdådig pavlova kan du også legge på litt syltetøy mellom lagene, men da blir hele kaken litt skjøre og ustabil.



Pavlova-rull med jordbær og lime

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maisenna
1 ts vaniljesukker
0,5 ts matchapulver

LIMESIRUP

2 dl limesaft
2 dl sukker

FYLL OG TOPPING

3 dl kremfløte
400 g jordbær
6 kirsebærblomster

SLIK GJØR DU:

8 porsjoner

1. Sett ovnen på 120 °C. Kle et stekebrett med bakepapir. Bland limesaft og sukker i en kjele og kok ned til halv mengde, avkjøl i kjøleskap.
2. Pisk eggehviter til mykt skum med en elektrisk visp. Sørg for at utstyret er helt rent for ellers blir ikke eggehviten stiv. Tilsett eddik mens du pisker.
3. Bland sukker, maizena og vaniljesukker, og tilsett det gradvis mens vispen går. Pisk til en blank, smidig og fast masse.
4. Bruk en slikkepott og smør marengs jevnt utover bakepapiret. Sikt over matchapulver.
5. Senk temperaturen i stekovnen til 90 °C. Stek marengs i ca. 12 minutter. Avkjøl til lunken, snu over på et annet stykke bakepapir og dra det øverste bakepapiret forsiktig av.
6. Pisk kremfløte til stiv krem og del jordbær i skiver. Fordel pisket krem på bunnen, men la det være igjen noe til topping. La 5 cm på den ene enden være uten krem. Fordel mesteparten av jordbærene utover, rull sammen og legg over på serveringsfat med skjøten ned.
7. Pynt toppen med pisket krem, jordbær, kirsebærblomster eller andre spiselige blomster og limesirup. Server med en gang.



Dryss gjerne over hakkede nøtter eller pynt med din favorittfrukt eller -bær.

Pavlova-bowl

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maisenna
1 ts vaniljesukker

TIL SERVERING

3 dl kremfløte
125 g bjørnebær
2 ferske fiken
4 ss solbærsyltetøy

SLIK GJØR DU:

8 porsjoner

1. Sett ovnen på 120 °C. Kle et stekebrett med bakepapir. Tegn gjerne opp en sirkel, ca. 20 cm i diameter, som du kan bruke som mal.
2. Pisk eggehviter til mykt skum med en elektrisk visp. Sørg for at utstyret er helt rent for ellers blir ikke eggehviten stiv. Tilsett eddik mens du pisker.
3. Bland sukker, maizena og vaniljesukker, og tilsett det gradvis mens vispen går. Pisk til en blank, smidig og fast masse.
4. Ha massen ut i en luftig klump i midten av sirkelen og bruk en slikkepott til å forme en rund bolle ved å dra sidene oppover. Senk temperaturen i stekovnen til 90 °C. Stek marengs i ca. 1 time. Marengsen skal være sprø utenpå og myk inni.
5. Avkjøl på rist. Fjern bakepapiret forsiktig og legg over på et serveringsfat.
6. Pisk kremfløte til stiv krem og del fiken i båter. Kakk et hull i toppen av marengsen og fyll med pisket krem.
7. Topp kremen med fiken, bjørnebær og solbærsyltetøy. Server med en gang.



Du trenger ikke ekstra sukker i kremen da marengsen er så søt i seg selv.



PAVLOVA-KRANS MED APPELSIN

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maisenna
1 ts vaniljesukker

TIL SERVERING

3 dl friskpresset appelsinjuice
1 dl sukker
3 dl kremfløte
2 røde appelsiner
10 physalis
2 ss hakkede pistasjnøtter

SLIK GJØR DU:

10 porsjoner

1. Sett ovnen på 120 °C. Kle et stekebrett med bakepapir. Tegn gjerne opp en sirkel, ca. 28 cm i diameter, som du kan bruke som mal.
2. Pisk eggehviter til mykt skum med en elektrisk visp. Sørg for at utstyret er helt rent for ellers blir ikke eggehviten stiv. Tilsett eddik mens du pisker.
3. Bland sukker, maizena og vaniljesukker, og tilsett det gradvis mens vispen går. Pisk til en blank, smidig og fast masse..
4. Bruk en stor serveringsskje og lag små hauger i en runding langs den opptegnede sirkelen på stekebrettet. Senk temperaturen i stekovnen til 90 °C. Stek marengs i ovnen i ca. 1 time. Avkjøl på rist og fjern bakepapiret forsiktig.
5. Sil appelsinjuice og kok opp med sukker. La redusere til ca. 1 dl. Avkjøl i kjøleskap.
6. Pisk kremfløte til stiv krem. Skjær skallet av appelsinene og del i skiver. Del noen physalis i skiver eller la de være hele.
7. Fordel pisket krem i dotter på toppen av kransen og dander appelsinskiver og physalis over. Dryss over hakkede nøtter og topp med appelsinsirup. Server med en gang.



FARGERIK PAVLOVA-KRANS

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maizena
1 ts vaniljesukker
div. geléfarger

TIL SERVERING

3 dl TINE Kremfløte
3 dl friske bær, f. eks. jordbær,
bringebær og granateple

BJØRNEBÆRSIRUP

300 g frosne bjørnebær
2 dl sukker
2 ss lakrispulver
1 ss sitronsaft
125 g friske bjørnebær
125 g friske blåbær

SLIK GJØR DU:

10 porsjoner

1. Sett ovnen på 120 °C. Kle et stekebrett med bakepapir. Tegn gjerne opp en sirkel, ca. 23 cm i diameter, som du kan bruke som mal.
2. Pisk eggehviter til mykt skum med en elektrisk visp. Sørg for at utstyret er helt rent for ellers blir ikke eggehviten stiv. Tilsett eddik mens du pisker.
3. Bland sukker, maizena og vaniljesukker, og tilsett det gradvis mens vispen går. Pisk til en blank, smidig og fast masse.
4. Bruk en slikkepott og smør halvparten av marengsmassen innen for sirkelen på bakepapiret slik at du får en rund bunn. Fordel resten av marengsen i fires skåler og farg hver del med ønsket geléfarge. Ha over i sprøyteposer med forskjellig sprøytetipp.
5. Sprøyt ut små topper rundt kanten med alle fire fargene slik at du får en fargerik krans med hvit marengs i midten. Senk temperaturen i stekovnen til 90 °C. Stek marengsen i ovnen i ca. 1 time. Avkjøl på rist, fjern bakepapiret forsiktig og ha over på et serveringsfat.
6. Pisk kremfløte til stiv krem og del jordbær i biter. Fordel pisket krem i midten av kransen og topp med bær.

Pavlova med is og bær

INGREDIENSER:

IS

3 egg
2 eggeplommer
2,5 dl sukker
1 vaniljestang
5 dl TINE Kremfløte
2,5 dl jordbærsyltetøy

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maisenna
1 ts vaniljesukker

TOPPING

3 dl TINE Kremfløte
1 pk Piano Vaniljekrem (5 dl)
100 g mørk sjokolade
200 g jordbær
125 g bringebær

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Ha egg, eggeplomme og sukker i en glass- eller metallbolle. Del vaniljestangen på langs, skrap ut frøene og ha i bollen. Visp alt godt sammen.
2. Sett bollen over en gryte med kokende vann, vannet må ikke berøre bunnen av bollen, og pisk med en elektrisk håndvisper. Pisk til en tykk og hvit eggedosis. Fjern fra varmen og avkjøl noe.
3. Stivpisk kremfløte og vend godt inn i eggedosisen. Vend inn rørte jordbær. Hell blandingen i to brødformer, kledd med bakepapir. Sett i fryseren til stiv, minst 4 timer, gjerne over natten.
4. Sett stekeovnen på 120 °C og finn frem en stekeplate dekket med bakepapir.
5. Pisk eggehviter til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sukker, maisenna og vaniljesukker, og tilsett det litt etter litt i eggehviten mens du fortsatt visper. Massen skal være blank, smidig og fast.
6. Ha marengsmassen ut på bakepapiret og form den til en rund bunn på 26 cm. Senk temperaturen i stekeovnen til 90 °C og sett inn stekeplaten nederst i ovnen. Stek bunnen i 65-70 minutter.
7. Marengsen er nå sprø på yttersiden og myk inni. La den avkjøles på en rist. Ta bakepapiret forsiktig av. Slik kan marengsbunnen oppbevares i lang tid bare det er tørt.
8. Brekk sjokolade i biter og ha den i en bolle av glass eller metall. Sett bollen i vannbad over en gryte med kokende vann og smelt sjokoladen skånsom ved å røre med en slikkepott. Avkjøl noe.
9. Stivpisk fløte og bland forsiktig inn kald vaniljekrem. Ta isen ut av fryseren 10 minutter før servering. Del jordbærene i halve eller kvarte. Legg marengsbunnen på et serveringsfat og fordel kremen over. Topp med kuler av semifreddo-is, ferske bringebær og jordbær. Hell over smeltet sjokolade i mønster. Server med en gang.

Knust pavlova med bakt bringebærsaus

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maisenna
1 ts vaniljesukker

BAKT BRINGEBÆRSAUS

500 g bringebær
1,5 dl sukker
1 vaniljestang

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
1 pk Piano Vaniljekrem (5 dl)

TOPPING

100 g bjørnebær
50 g blåbær
1 håndfull mynteblader
2 ss melis

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett stekeovnen på 120 °C og finn frem en stekeplate dekket med bakepapir.
2. Pisk eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sukker, maisenna og vaniljesukker, og tilsett det litt etter litt i eggehvitene mens du fortsatt visper. Massen skal være blank, smidig og fast.
3. Ha marengsmassen ut på bakepapiret og bre den lett utover. Det er fint om det er ujevnt og lekent.
4. Senk temperaturen i stekeovnen til 90 °C og sett inn stekeplaten nederst i ovnen. Stek bunnen i 65-70 minutter.
5. Marengsen er nå sprø på yttersiden og myk inni. La den avkjøles på en rist. Ta bakepapiret forsiktig av.
6. Sett ovnen på 220 °C. Del vaniljestang på langs og skrap ut frøene med en skje. Rør vaniljefrøene inn i bringebærene. Ha bringebær, vaniljestang og sukker i en ildfast form og bak i ovnen i 30 minutter. Rør av og til, for å sikre at du får et syltetøylignende resultat. Avkjøl i formen.
7. Rett før servering vispes fløten stiv, bland forsiktig inn kald vaniljekrem.
8. Knekk bunnen i biter og spre utover et serveringsfat. Fordel kremen over og topp med bakt bringebærsaus, ferske bær og noen mynteblader. Dryss over melis og server med en gang.



Minipavlova med pasjonsfrukt

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
1 ts maizena

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
1 pk Piano Vaniljekrem (5 dl)

TOPPING

4 stk pasjonsfrukter
150 g bringebær
100 g jordbær (i biter)
50 g pistasjenøtter, usaltet

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett stekeovnen på 120 °C.
2. Visp eggehviter til hardt skum i en ren bolle og ha i eddik. Bland sukker og maisennamel og tilsett litt etter litt, mens du fortsatt visper.
3. Når marengsen er blank og smidig fordeler du den med to skjeer på en stekeplate dekket med bakepapir. Lag runde kaker på ca. 8 cm i diameter. Senk temperaturen i stekovnen til 90 °C. Stek marengs i 35-40 minutter. Avkjøl på rist.
4. Del pasjonsfrukt og skrap ut frø og saft. Hakk nøttene og del opp bær.
5. Stivpisk kremfløte og rør forsiktig inn kald vaniljekrem.
6. Rett før servering: Ha kremblanding på hver marengs og fordel pasjonsfukt, bringebær, jordbær og hakkede pistasjenøtter på hver pavlova.

Smash-pavlova

INGREDIENSER:

KARAMELLSAUS

1 dl vann
1,5 dl sukker
1 ss TINE Meierismør
1 dl TINE Kremfløte

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maisenna
1 ts vaniljesukker
50 g Smash

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
1 pk Piano Vaniljekrem (5 dl)

TOPPING

150 g Smash
125 g blåbær

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Kok forsiktig vann og sukker i en gryte uten omrøring til det er gyllenbrunt og karamellisert. Ta gryten av varmen og rør inn smør og fløte. Avkjøl i kjøleskapet.

2. Sett stekeovnen på 120 °C og finn fram en stekeplate dekket med bakepapir.

3. Stivpisk eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sukker, maisenna og vaniljesukker, og tilsett det litt etter litt i eggehvitene mens du fortsatt visper.

4. Knus Smash-sjokolade i små biter. Når marengsen er blank, smidig og fast rører du i knust Smash! Ha marengsmassen på bakepapiret og form til en rund bunn på ca. 26 cm.

5. Senk temperaturen i stekeovnen til 90 °C og sett inn stekeplaten nederst i ovnen. Stek bunnen i 65-70 minutter. Marengsen er nå sprø på yttersiden og myk inni. Avkjøl på rist. Ta bakepapiret forsiktig av.

6. Stivpisk kremfløte og bland forsiktig inn i kald vaniljekrem.

7. Knus halvparten av Smash-sjokoladen. Legg marengsbunnen på et serveringsfat og fordel vaniljekrem utover. Topp med knuste Smash, hele Smash og blåbær, og hell over generøst med karamellsaus. Server med en gang.



Karamellsausen holder seg fint noen uker i kjøleskap. Bruk den til iskrem, kaker og vafler.

PAVLOVA-KOPPER MED VANILJEKREM OG FRUKTSALSA

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts maisenna
1 ts vaniljesukker

FYLL

3 dl TINE kremfløte
1 pk Piano Vaniljekrem (5 dl)

FRUKTSALSA

1 eple
0,5 lime
100 g jordbær
50 g bringebær
0,5 granateple
1 ts flytende honning

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett stekeovnen på 120 °C og finn fram en stekeplate dekket med bakepapir.
2. Pisk eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sukker, maisenna og vaniljesukker, og tilsett det litt etter litt i eggehvite mens du fortsatt visper.
3. Når massen er blank, smidig og fast har du den over i en stor sprøytepose. Sprøyt ut små bunner, 8-10 cm i diameter. Lag høye kanter ved å sprøyte marengs lagvis i sirkel langs ytterkanten på hver bunn slik at du får små beger.
4. Senk temperaturen i stekeovnen til 90 °C og sett inn stekeplaten nederst i ovnen. Stek marengsen i 40 minutter eller til de er helt stive. Marengsen er nå sprø på yttersiden og myk inni. La den avkjøles på en rist. Ta bakepapiret forsiktig av.
6. Del eple i små terninger og vend med limesaft. Grovhakk jordbær og bringebær og vend inn. Del granateple i båter og dunk ut kjernene ved å slå på skallet. Fjern de hvite hinnene og vend kjernene inn i resten av frukten sammen med honning.
7. Stivpisk kald kremfløte rett før servering og bland forsiktig inn kald vaniljekrem. Bruk en sprøytepose og fyll marengskurvene med kremblandingen. Topp med en skje fruktsalsa og server straks.



MARMORERT PAVLOVA

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maizena
1 ts vaniljesukker

JORDBÆRSMAK

2 ss jordbærsyltetøy uten bær,
ev. jordbærsaus
0,5 ts rød konditorfarge

SJOKOLADESMAK

1 dl bakekakao
3 ss sjokoladesaus

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
2 ss sukker
5 dl Piano Vaniljekrem (1 pk)

TOPPING

300 g jordbær
6 ss revet mørk sjokolade

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett ovnen på 120 °C. Finn frem to stekeplater med bakepapir. Tegn tre sirkler på ca. 14 cm på hvert bakepapir.
2. Visp eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sammen sukker, maisenna og vaniljesukker, og visp inn i marengsen til massen er blank, smidig og fast. Fordeler halvparten av massen i tre av sirklene. Vend resten av marengsen med kakao og fordel i de tre siste.
3. Bland syltetøy med konditorfarge og drypp over de hvite bunnene. Rør forsiktig inn syltetøyet. Gjør det samme med sjokoladesausen på sjokoladebunnene.
4. Sett stekeplatene på de nederste rillene i ovnen. Skru ned temperaturen i stekeovnen til 90 °C. Stek i 35-40 minutter, bytt plass på stekebrettene etter halve steketiden. Avkjøl marengsen på rist.
5. Rett før servering: Pisk krem stiv med sukker og visp vaniljekremen jevn. Fordel vaniljekrem på jordbærbunner og krem på sjokoladebunner. Pynt med jordbær og revet sjokolade.



Pavlovatårn

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maizena
1 ts vaniljesukker

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
2 ss sukker
1 pk Piano Vaniljekrem (5 dl)

TOPPING

8 ss jordbærsaus
150 g bringebær
150 g jordbær
10 sitronmelisseblader

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett stekeovnen på 120 °C og finn frem en stekeplate dekket med bakepapir.
2. Visp eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sukker, maisenna og vaniljesukker, og visp inn i marengsen til den er blank, smidig og fast. Legg marengsklumper på bakepapiret, noen på 15 cm i diameter og noen på 8-10 cm.
3. Sett inn kakene på nederste rille i ovnen og senk temperaturen til 90 °C. Stek bunnene i 35-40 minutter. Avkjøl på rist.
4. Rett før servering: Visp vaniljekrem luftig og pisk fløte stiv med sukker.
5. Legg de største marengsklumpene som bunn på et serveringsfat. Fordel litt vaniljekrem, pisket krem, bær og saus utover, og stable flere marengsklumper på toppen med vaniljekrem, pisket krem, bær og saus mellom.
6. Fyll inn med mer krem der det trengs og pynt med bær og sitronmelisse. Drypp gjerne litt ekstra saus på og server med en gang.

Tips

En ferdigstekt marengsbunn kan oppbevares tørt og i romtemperatur i en uke eller to. Oppbevar bunnen på et fat og dekk til med et rent kjøkkenhåndkle slik at fuktighet slipper ut.





Pavlova med salt karamell

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maizena
1 ts vaniljesukker
1 dl salt karamellsaus

FYLL

3 dl TINE Kremfløte
2 ss sukker
5 dl Piano Vaniljekrem (1pk)

TOPPING

2 bananer
1 dl salte peanøtter
1 dl salt karamellsaus

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett stekeovnen på 120 °C. Finn frem et stekebrett dekket med bakepapir. Tegn opp en sirkel på 26 cm på bakepapiret. Visp eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sukker, maisenna og vaniljesukker og visp inn i marengsen til massen er blank, smidig og fast.

2. Fordel marengsen jevnt i sirkelen på bakepapiret. Hell karamellsaus over og bland sausen litt inn slik at den blir marmorert. Sett kaken på nederste rille i ovnen og senk temperaturen i stekeovnen til 90 °C. Stek bunnen i 65-70 minutter. Avkjøl på rist.

3. Rett før servering: Stivpisk fløte og sukker til krem, vend forsiktig inn vaniljekrem. Legg bunnen på et fat og fordel vaniljekrem utover. Strø over banan i skiver og grovhakkede peanøtter, topp med karamellsaus.

OPPSKRIFT PÅ KARAMELLSAUS

4,5 dl sukker
3 dl TINE Kremfløte
150 g TINE Meierismør
3 ts salt (maldonsalt)

1. Smelt sukker til karamell i en tykkbunnet kjele på middels til sterk varme. Sukkeret skal få en lys gyllen farge. Ikke rør mens sukkeret smelter.
2. Tilsett litt og litt fløte under omrøring. Rør inn smør og kok sausen videre i ca. 10 minutter til den tykner.
3. Rør inn salt og hell på glass. Avkjøl.

Trilags pavlova med krem og lemon curd

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts eddik
3,5 dl sukker
1 ss Maizena
1 ts vaniljesukker

LEMON CURD

3 sitroner
100 g TINE Meierismør
3,5 dl sukker
4 egg

TOPPING

1 mango
2 appelsiner
2 pasjonsfrukter
3 dl TINE Kremfløte
1 pakke Piano Vaniljekrem

SLIK GJØR DU:

12 porsjoner

1. Sett ovnen på 100 °C.
2. Visp eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sukker, maisenna og vaniljesukker og visp inn i marengsen til den er blank, smidig og fast.
3. Dekk en stekeplate med bakepapir og tegn tre sirkler på ca. 20 cm i diameter. Fordel marengsen i de tre sirklene. Stek i ovnen i ca. 1 time. (Skrå av varmen, sett ovnsdøren på gløtt og la marengsen avkjøle seg.) Avkjøl deretter på rist.
4. Press ut saft av sitron og sil over i en kjele. Tilsett smør og sukker og varm til smøret er smeltet og sukkeret oppløst. Avkjøl i 5 minutter.
5. Pisk egg inn i sitronblandingen. Sett tilbake på stekeplaten og varm under konstant omrøring til blandingen tykner. Den må ikke koke. Hell over på glass og avkjøl i kjøleskapet.
6. Skrell mango og del i tynne skiver. Skjær skall av appelsin og skjær ut appelsinfileter. Bland med mangoskiver og pasjonsfrukt.
7. Pisk kremfløte stiv og vend forsiktig inn i vaniljekrem. Legg marengsbunn, lemon curd og krem lagvis. Avslutt med krem og topp med fruktblandingen.

KREM OG TOPPING



For å få en fyldig og tykk krem er det viktig at vaniljekremen er kald, før den blandes med stivpisket krem.



Pavlova i langpanne

12 porsjoner

INGREDIENSER:

MARENGSBUNN

6 romtempererte eggehviter
2 ts hvitvinseddik
4 dl sukker
2 ts Maizena
1 ts vaniljesukker

FYLL

1 l Piano Vaniljekrem
3 dl TINE Kremfløte
3 dl Kesam® Lime
1 ss sukker

TOPPING

2 kiwi
1 mango
0,25 ananas
8 jordbær
1 dl blåbær
0,5 dl kokosflak
1 lime

SLIK GJØR DU:

1. Sett stekeovnen på 120 °C og finn frem en langpanne dekket med bakepapir.
2. Visp eggehvite til hardt skum i en helt ren bolle. Ha i eddik mens du visper. Bland sammen sukker, maisenna og vaniljesukker og visp inn i marengsen til massen er blank, smidig og fast. Ha over i en langpanne med bakepapir og smør forsiktig ut.
3. Sett kaken på nederste rille i ovnen. Senk temperaturen i stekeovnen til 90 °C og stek bunnen i 65-70 minutter. Avkjøl på rist.
4. Rett før servering: Skrell og del kiwi, mango og ananas i biter. Del jordbær i to.
5. Pisk fløte og sukker til krem og vend inn Kesam® Lime. Fordel vaniljekrem utover marengsbunnen. Smør over limekrem og topp med frukt- og bærblending. Dryss over kokosflak og finrevet limeskall.



I stedet for kremfløte og vaniljekrem, kan du benytte nyheten Piano® Pavlovakrem.

Piano® Pavlovakrem er et sesongprodukt du finner i fullsortimentsbutikker fra uke 8 til uke 38.



For flere pavlovaoppskrifter: tinekjoekken.no