

Mini pavlova med vaniljeflødeskum og friske bær

ca. 6 stk.



nem

Op til 40 Min.



Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

1 Marengsbunde:

Pisk æggehviderne luftige og stive, så man kan vende bunden i vejret på skålen uden at æggehviderne falder ud. Drys sukkeret i lidt ad gangen mens der piskes, og pisk til marengsen er sej. Tilsæt Chocolate Chips og vend Toffee Dessertsauce i marengsmassen.

Beklæd en bradepande med bagepapir. Form 6 marengsbunde ved hjælp af en ske på bagepapiret. Lav en let fordybning i midten af hver marengsbund.

Bag marengsbundene i ca. 1 time. Marengsen skal stadig være sej og saftig inden i.

Afkøl marengsbundene på en bagerist og opbevar dem i en lufttæt beholder til de skal bruges dem. De kan sagtens forberedes et par dage i forvejen.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Marengsbunde:

3 æggehvider
225 g sukker
1 pose Dr. Oetker Chocolate Chips, Dark (100 g)
ca. 50 g Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

Flødeskum med vanilje og pynt:

2 ½ dl piskefløde
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
100 - 200 g jordbær (skåret i kvarte på den lange side)
100 - 200 g hindbær
100 - 200 g blåbær
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls
Dr. Oetker Økologisk Bloomy Blackcurrant krymmel
Dr. Oetker Økologisk Leafy Pear krymmel
mynteblade



② Flødeskum med vanilje og pynt:

Kom de afkølede marengsbunde på en tallerken.

Pisk fløden til en let flødeskum og vend Vanilla Paste i, man må gerne kunne se striber af vaniljepastaen. Kom flødeskum på hver marengsbund og hæld Toffee Dessertsauce over. Pynt med jordbær, hindbær, blåbær, Chocolate Silver Pearls, økologisk krymmel og mynteblade.

Tip:

Find flere opskrifter og tips og tricks på [vores side om marengs](#).

