

Pavlova med tranebær og karamel

6 - 8 portioner



for let øvede

● Op til 45 Min.



Tænd ovnen på 100 °C varmluft.

1 Pavlova:

Bland marengspulver og vand. Pisk først kort på lav hastighed og derefter på høj hastighed i 3 minutter indtil marengsen er luftig og sej. Kom marengsen på en bageplade beklædt med bagepapir og smør den ud til en bund på ca. 18 cm i diameter, tegn evt. en cirkel på bagsiden af bagepapiret. Form en lille uddybning i midten af marengsen. Bag marengsbunden i 90 minutter. Sluk for ovnen og lad marengsbunden blive i ovnen indtil ovnen er helt kold. Fjern forsigtigt den afkølede marengsbund fra bagepapiret.

2 Tranebærcreme:

Varm friske tranebær, sukker og vand i en gryde indtil tranebærerne er bløde. Blend derefter tranebærerne til en puré. Kom puréen igennem en sigte og sæt den i køleskabet indtil den er kold.

Kom piskefløde, mascarpone og vaniljEEKstrakt i en skål og pisk det til en luftig creme. Vend forsigtigt 3 spsk. af tranebærpuéen i cremen. Kom cremen i en sprøjtepose med en stor flerrillet stjernetyl og sprøjt toppe af tranebærcreme på marengsbunden.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
stavblender
Dr. Oetker engangssprøjtepose
stjernetyl, flerrillet

Pavlova:

75 ml vand
1 brev Dr. Oetker Perfect Meringues

Tranebærcreme:

200 g friske tranebær
175 g sukker
1 dl vand
2 dl piskefløde
250 g mascarpone
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Bean Extract

Pynt:

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
friske tranebær
1 pakke Dr. Oetker Golden and Shiny Pearls



③ **Pynt:**

Pynt pavlovaen med den resterende tranebærpuré, Toffee Dessertsauce, friske tranebær og Golden and Shiny Pearls.

Tips:

Lav gerne både marengsbunden og tranebærpuréen dagen før kagen skal serveres.

Istedet for at sprøjte cremen, kan den også bare smøres ud på marengsbunden.

