

Oppskrift

Thereses multepavlova



1

Sett ovnen på 190 °C. Pisk opp romtempererte eggehviter (som gjerne har stått i kjøleskap noen dager) med litt av sukkeret på halv hastighet til det er fine myke

topper.

2

Bland maizenna godt inn i sukkeret og tilsett litt etter litt mens du pisker. Når du har tilsatt alt sukkeret, skru opp hastigheten og pisk til sukkeret har løst seg opp. Tilsett eddik og pisk i 5 sekunder.

3

Fordel marengsen ut på et bakepapir i den formen du ønsker. Sett i ovnen og skru temperaturen ned til 135 grader.

4

Stek i ca 1 time, bunnen skal være sprø utenpå og fløyelsmyk inni. Avkjøl i ovn med åpen dør til romtemperatur.

5

Bland eggeplommer, sukker og marsala i en bolle. Piskes til en luftig og tykk eggedosis over vannbad til "eggesmaken" forsvinner. Sett bollen i vannbad med isbiter og piskes kald igjen. Ellers vil den skille seg. Pisk fløte og bland inn rett før kaken skal monteres.

6

Kok opp vann og sukker. Legg i tinte multer. La multene ligge i sukkerlake til de skal brukes. Sil av laken og legg bærene på toppen av zabaglionekremen. Laken kan fint kokes inn til en sirup og brukes til pynt.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Bunn

Eggehvite	6 stk
Sukker	350 g
Maizena	1 ss
Hvitvinseddik	2 ts

Zabaglione

Eggeplommer	6 stk
Sukker	1 dl
Marsala	1,5 dl
Kremfløte	3 dl
Multer	500 g
Vann	1 dl
Sukker	2,5 dl