

Tårtan heter egentlig **Pavlova**, og er oppkalt etter en russisk balett-danserinne. New Zealand kaller denne kaken for sin nasjonaltårta.

Oppskrift til 8 personer;
Ingredienser til Marengsbunn;

4 stk eggehvite
1/4 ts salt
250 g sukker
2 ts maisstivelse (maizena)
1 ts hvitvinseddik eller bringebæreddik

Fyll;

1 pk ferdig vaniljekrem
3 dl kremfløte
2ss sukker
2 - 3 Kiwier til pynt
ca. 300 g frisk frukt
(eller en boks hermetisk frukt).

Slik gjør du;

I stekeovn 160 grader C i 1 time.

1. Ha romtempererte eggehviter i en ren, tørr bolle av glass eller rustfritt stål. Pisk dem sakter sammen med litt salt til de danner et mykt skum. Skru opp hastigheten til boblene i skummet er små og gjevne. Når skummet danner stive topper, tilsett sukker, litt av gangen. Pisk til blandingen er myk og blank og alt sukkeret er oppløst. Ikke visp for lenge, da blir blandingen kornete.

2. Vend inn siktet maizenamel og eddik med en skje. Legg bakepapir på et stekebrett og tegn en sirkel etter en kakeform, ca. 22 - 24 cm. Ha blandingen i sirkelen, form det (til en kake, ca. 2,5 cm høy. (Til årsmøtet i dataklubben hadde jeg tredoblet denne oppskriften - og hadde all røren i en langpanne og med bakepapir i bunnen og over kantene på formen.)

3. Steke marengsbunnen i ca. 1 time til den er sprø på yttersiden og lyst kremfarget. Skru av ovnen og la bunnen stå i stekeovnen til den er avkjølt. Ta den ut, snu den forsiktig og legg den på et fat. (Brukes langbanne og en ekstra stor kake, anbefaler jeg ikke å snu kaken.)

4. Fordel vaniljekrem utover bunnen, pisk fløte og sukker til en myk krem og ha over. Pynt med Kiwi og den typen bær eller frukt du har.

Marengsbunnen kan du lage flere dager i forveien. La den ligge på et tørt sted, med litt bakepapir rundt.

Smaklig måltid!

Hilsen Eli.