Oppskrift

Mini-pavlova med grønn fruktsalat



Hva med å lage mini-pavlova i posjonstørrelse? Passer perfekt til små selskaper eller når du vil unne deg noe godt! Prøv denne oppskriften med frisk grønn fruktsalat.

1

Slik gjør du

Sett stekeovnen på 120°C. Sørg for at alt utstyret er helt rent, ellers blir ikke marengsen stiv.

Bruk en kjøkkenmaskin, pisk eggehvitene til de skummer godt. Ha i eddik mens du pisker pisk til du har en nesten stiv marengs. Ha i sukker og Maizena gradvis mens maskinen går. Pisk til marengsen er stiv og skinnende.

Bruk en skje og fordel marengsen til 8 klatter på et bakepapir. Lag en grop i hver av dem.

Stek marengsbunnene i ovnen i 40 minutter. Avkjøl på rist.

2

Skrell og vask frukten. Del i terninger og mindre biter. Bruk et melonjern hvis du har. Ha alt i en bolle og press over limesaft.

3

Legg marengsbunnene på et fat eller på hver sin tallerken, ha noen skjeer kesam i hver og pynt med fruktsalat. Blir det kesam og fruktsalat til overs, ha det i skåler og server ved siden av. Spis med én gang. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Tips! En pavlova kan du lage i god tid i forveien. Du kan gjerne lage den 1-2 dager før du skal bruke den. Etter at du har fylt pavlovaen – bør den spises med én gang!

Ingredienser

Marengsbunn

Eggehvite	6 stk
Hvitvinseddik	1 ts
Maizena	2 ts
Hvitt sukker	2 dl

Topping

Kiwi	2 stk
Galiamelon	0,5 stk
Honningmelon	0,25 stk
Grønne druer	100 g

Allergener