



Chokoladepavlova med friske bær

Chokoladepavlova er en skøn kage, som bliver særlig lækker, når den om sommeren fyldes med friske bær.



Bedøm opskrift



60+ min



Jun – Sep



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

10 personer

7 æggehvider

5 ¼ dl sukker

Saft af ½ citron

2 spsk kakao af god kvalitet

50 g mandelflager

Fyld

4 dl piskefløde

4 dl græsk yoghurt 10 %

3 spsk flormelis

500 g friske bær

Opskrift og foto udlånt fra bogen "A piece of cake" af Leila Lindholm

Tilberedning

- 1 Varm ovnen op til 130 grader.
- 2 Bland æggehvider, sukker og citronsaft i en tør rustfri skål. Pisk marengsen kraftigt med piskeris over simrende vandbad, til den er ca. 65°. Marengsen skal tykne, og sukkerkrystallerne skal være smeltet. Tag marengsen fra varmen og fortsæt med at piske med elpisker, til den er kølet af.
- 3 Bland forsigtigt kakao og mandelflager i marengsen. Læg marengsen med en ske på en plade med bagepapir, til en rund bund. Bag bunden på ovnens midterrille i ca. 55 minutter den skal være lidt sej i midten.
- 4 Pisk fløden og bland den med græsk yoghurt og flormelis. Bred det ud på bunden i et tykt lag. Drys friske bær over.

