

## Oppskrift på Porsjons Pavlova

### Ingredienser

8 porsjoner (eller ca 16 små porsjonskaker)

4 stk eggehvite

½ ts bakepulver

3 dl sukker

Eggekrem:

4 dl melk



1 stk vaniljestang

6 stk eggeplomme

½ dl sukker

1 ss maisstivelse (maisenna)

Friske bær til pynt; bringebær/jordbær, blåbær/bjørnebær og litt frisk mynte

Slik gjør du:

1. Pisk eggehvite stive. Bland bakepulver og sukker og pisk dette inn i eggehvite. Pisk til massen danner topper.
2. Ha marengsen i sprøytepose og sprøyt ut ca. åtte kaker på en stekeplate. Stek marengsen midt i ovnen, først ved 150 °C i 10 minutter og deretter ved 100 °C i ca. 40 minutter.
3. Avkjøl kakene på rist. Pynt kakene med eggekrem og friske bær.

### Eggekrem

1. Rør ut eggeplommene med sukker i en kjele. Del vaniljestangen i to på langs og skrap ut frøene. Ha frøene i eggeblandingen. Spe med melk og rør ut maisenna i blandingen.
2. Varm opp blandingen, og rør hele tiden. Etter en stund vil kremen begynne å tykne. Pass på at det ikke begynner å koke. Da vil kremen skille seg.
3. Ta kjelen av platen når kremen er passe tykk. Den blir litt stivere etter avkjøling. Avkjøl eggekremen i kaldt vannbad. Rør med jevne mellomrom i kremen for å unngå snerk.