

Mini Pavlova

Recept på enkel dessert som passar bra att förbereda dagen innan.

4 portioner



Lyckas lätt

up to 25 Min.



Ingredienser:

Marängkorgar:

1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues
0,75 dl vatten

Marängkorgar med chokladsmak:

1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues
0,75 dl vatten
chokladsås

Chokladmousse:

1 Förp. Dr. Oetker Tårtmousse
choklad
2 dl mjölk

Dekoration:

cirka 50 g Mandelsplitter
1 Efter behov färska bär ev.
myntablad och små marängar

- 1 Sätt ugnen på 100 °C varmluft.
Det är viktigt att alla redskap är rena och fria från fett, då det annars kan påverka resultatet på marängerna.
- 2 **Marängkorgarna:**
Håll påsens innehåll i en stor skål och tillsätt vatten. Vispa med elvisp, först kort tid på lägsta hastighet, och därefter på högsta hastighet i ca 3 min.

Marängen är redo att användas när den är blank och fast. Fyll över marängsmeten i en spritspåse med stjärntyll.
Lägg bakplåtspapper på en ugnsplåt. För att få alla korgar lika stora, kan man med fördel rita upp stora cirklar på pappret, ca. ø 8 cm.

Spritsa marängsmeten i dessa cirklar och gör en fördjupning med baksidan på en matsked i varje cirkel, så det bildas korgar.
Grädda marängkorgarna 75-90 min. i ugnen.

3 Marängkorgar med choklad:

Häll påsens innehåll i en stor skål och tillsätt vatten. Vispa med elvisp, först kort tid på lägsta hastighet, och därefter på högsta hastighet i ca 3 min.

Marängen är redo att användas när den är blank och fast. Fyll över marängsmeten i en spritspåse med stjärntyll. Klicka försiktigt ner ca 2 msk chokladsås i marängsmeten och rör om försiktigt i spritspåsen så det bildas ett marmorert mönster.

Upprepa momentet med bakplåtspapper, cirklar och spritsning som ovan förklaring med marängkorgar utan choklad.

Grädda marängkorgarna 75-90 min. i ugnen.

4 Chokladmousse:

Vispa påsens innehåll med mjölk i ca 3 min (tills du får en blank och fast chokladmousse) Låt ev. vila en liten stund i kylan innan montering.

5 Dekoration:

Rosta mandelspån i en torr stekpanna tills de fått fin färg. Spritsa eller klicka ut chokladmousse i varje marängkorg. Toppa med färska bär och rostad mandelspån. Kan även toppas med små mini-maränger och myntblad efter tycke och smak.

6 Tips:

Marängkorgarna kan med fördel göras dagen/dagarna innan servering, men montering och dekoration ska göras precis innan servering.