

Minipavlova med lemoncurd

Recept på en klassisk dessert med frasig maräng och en frisk smak av citron.

cirka 6 - 8 bitar



Lyckas lätt



up to 150 Min.



Ingredienser:

Minipavlova:

1 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues
0,75 dl vatten
100 g mörk choklad

Lemoncurd:

1 dl citronsaft
2 dl socker
4 st äggulor
75 g smör

Fyllning:

5 dl vispgrädde
1 Förp. Dr. Oetker Cream Fix
0,001 Efter behov färska bär
Påskgodis

Minipavlova:

Sätt ugnen på 100°C.

Vispa ihop vatten och Perfect meringues mixen till en tjock och blank smet. Klicka eller spritsa ut lagom portionsbitar på en bakpappersklädd plåt. Gör gärna en liten grop i varje maräng. Grädda i ca 2 h tills dom är helt torra. När marängen svalnat så smälter du chokladen. Sedan ringlar du chokladen som cirklar över dina minipavlovas.

Lemoncurd:

Pressa citronerna och håll citronjuicen i en kastrull ihop med socker.

Låt koka ihop några minuter.

Sänk värmen så att det slutar att koka .

Vispa ner äggulorna en i taget och fortsätt vispa medans det sjuder, det ska inte koka.

När lemoncurden börjar tjockna så vispar du ner smöret så att det smälter.

Fyllning:

Vispa grädde tillsammans med cream fix enligt anvisningen på förpackningen.

Lägg på en rejäl klick med lemoncurd på minipavlovan.

Sedan spritsar du eller lägger på grädde över lemoncurden. Därefter dekorerar du med färska bär och påskgodis