



Pavlova med rabarber och jordgubbspure

Ett enkelt tårtrecept med hög impfaktor! Maräng, grädde, jordgubbar och rabarber = svensk sommar! Receptet är framtaget i samarbete med baka.se.

1 tårta  Lite träning krävs  up to 180 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

2 Förp. Dr. Oetker Perfect Meringues
1,5 dl vatten
250 g rabarber
150 g jordgubbar
cirka 2 - 3 dl socker beroende på hur sura rabarber och jordgubbar du använder
1 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
cirka 200 g jordgubbar till garnering
5 dl vispgrädde

1 Pavlova:

Sätt ugnen på 100 grader varmluft.

Börja med att göra marängsmeten enligt anvisning på påsen.

Ta fram plåt med bakplåtspapper.

För en hög vulkanformad pavlova så gör du en cirkel som är 24 cm i diameter och 5-6 cm hög. Använd en slickepott för att dra upp kanter på marängen, på så sätt får du ett hål i mitten som du sedan fyller vid servering.

Grädda i 100°C i ca 2 h. Det gör inget om den står längre och torkar till sig.

Under tiden gör du purén.

2 Fyllning och dekoration:

Koka ihop rabarber, jordgubbar, socker och vaniljpasta (börja med den mindre mängden socker och smaka dig fram).

Låt koka ca 5-10 min och mixa sedan till en slät puré. Kyl ner.

Vispa grädden. Dela/ skiva jordgubbar.

Lägg din marängbotten på ett rymligt fat. Varva sedan grädde, puré och jordgubbar och fyll upp håligheten i din marängbotten. Servera sedan direkt!



③ **Tips:**

Det går självklart utmärkt att göra en "platt" variant av pavlova då breder du istället ut marängsmeten så att den blir 1cm hög (du kan då minska på tiden i ugnen till ca 1h).

