

Oppskrift

Thereses multepavlova



1. Sett ovnen på 190 °C. Pisk opp romtempererte eggehviter (som gjerne har stått i kjøleskap noen dager) med litt av sukkeret på halv hastighet til det er fine myke topper.
2. Bland maizenna godt inn i sukkeret og tilsett litt etter litt mens du pisker. Når du

har tilsatt alt sukkeret, skru opp hastigheten og pisk til sukkeret har løst seg opp.

Tilsett eddik og pisk i 5 sekunder.

3. Fordel marengsen ut på et bakepapir i den formen du ønsker. Sett i ovnen og skru temperaturen ned til 135 grader.

4. Stek i ca 1 time, bunnen skal være sprø utenpå og fløyelsmyk inni. Avkjøl i ovn med åpen dør til romtemperatur.

5. Bland eggeplommer, sukker og marsala i en bolle. Piskes til en luftig og tykk eggedosis over vannbad til "eggesmaken" forsvinner. Sett bollen i vannbad med isbiter og piskes kald igjen. Ellers vil den skille seg. Pisk fløte og bland inn rett før kaken skal monteres.

6. Kok opp vann og sukker. Legg i tinte multer. La multene ligge i sukkerlake til de skal brukes. Sil av laken og legg bærene på toppen av zabaglionekremen. Laken kan fint kokes inn til en sirup og brukes til pynt.

Ingredienser

Bunn

Eggehvite 6 stk

Sukker 350 g

Maizena 1 ss

Bunn

Zabaglione

Hvitvinseddik	2 ts
---------------	------

Zabaglione

Eggeplommer	6 stk
-------------	-------

Sukker	1 dl
--------	------

Marsala	1,5 dl
---------	--------

Kremfløte	3 dl
-----------	------

Multer	500 g
--------	-------

Vann	1 dl
------	------

Sukker	2,5 dl
--------	--------