

Syysoiden pavlova

Syksyn jälkiruokana maistuu ihana pavlova karpalokruunulla ja kinuskiraidoilla. Jälkiruokaviiniksi sopii makea kuohuviini J.C. Le Roux La Fleurette.



MAKEA JÄLKIRUOKA



6-8 HLÖ



+ 60 MIN



Bernini Bella Sparkling Rose

POHJA

- 6 munanvalkuaista
- hyppysellinen suolaa
- 2 dl erikoishienoasokeria
- 2 dl tomusokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 2 tl valkoviinietikkaa
- 2 tl Maizena

TÄYTE

- 1** Vatkaa valkuaiset ja suola vaahdoksi kuivassa kulhossa. Sekoita sokeri ja tomusokeri keskenään. Lisää sokeriseos valkuaisvaahdon pienissä erissä, koko ajan vatkatun. Lisää lopuksi vaniljasokeri, valkoviinietikka ja Maizena.
- 2** Levitä marenkivaahdot leivinpaperilla peitetylle pellille halkaisijaltaan noin 30 cm:n kokoiseksi levyksi. Painele levyn keskelle lusikalla syvennys täytettä varten. Kypsennä pavlova ensin 125-asteisessä uunissa puoli tuntia. Laske sitten lämpö 100 asteeseen ja kypsennä edelleen 1½ tuntia. Sammuta uuni ja anna pohjan jäähtyä uunin jälkilämmössä.
- 3** Täytä pavlova vasta juuri ennen tarjoilua. Vaahdota kerma ja mausta desillä kinuskikastiketta. Lusikoi vaahdot kakun keskelle ja ripottele karpalot vaahdon pinnalle. Tee lopusta kinuskikastikkeesta raitoja kakun pinnalle. Tarjoa heti.



Juomasuositus Makea kuohuviini sopii kirpeän makean marenkitortun seuraksi.

Resepti ruokatoimittaja Tiina Rantanen

.....

3 dl kuohukermaa

2 dl valmista kinuskikastiketta

5 dl jäisiä karpaloita