

Minipavlova med Nutella®

Middel

8 Portioner

3 h 20 min.



Ingredienser

120 g Nutella®

100 g æggehvite (3 æggehviter)

100 g strøsukker

60 g flormelis

100 g fløde

80 g blandede bær

Sådan gør du

**1**

Indstil ovnen på 90 °C varmluft. Pisk æggehviderne i en skål, til de er stive. Før du stopper, tilsættes sukkeret gradvist af tre omgange med et piskeris for at undgå, at blandingen falder sammen. Når æggehviderne er faste, tilsættes flormelissen.

**2**

Beklæd en bageplade med mad- eller bagepapir, brug en blyant til at tegne 8 identiske cirkler med en diameter på 8 cm med et lille mellemrum mellem dem. Når cirklerne er tegnet, bruges en ske til at placere æggehviderne i cirklerne. Pas godt på, at æggehviderne ikke falder sammen. Kanten af marengsene skal være højere end midten.

3



Bag dem i 2 timer på den nederste rille i ovnen.

Når bagetiden er slut, slukker du for ovnen, men lader marengsene stå inde i ovnen med ovndøren lukket, indtil de er kølet af. Tip: Dette trin kan med fordel udføres dagen før. Det er ikke nødvendigt at sætte dem i køleskabet.

Vask bærrerne, og pisk fløden til flødeskum.

Fordel flødeskummet på den første marengs, tilsæt 15 g Nutella® med en ske, og slut af med et par blandede bær. Gentag processen på resten af marengsene.