

# Pavlovabakelser med Nutella®

Medium

8 Portioner

3 h 20 Min



## Ingredienser

120 g Nutella®

100 g äggvita (tre äggvitor)

100 g strösocker

60 g florsocker

1 dl vispgrädde

80 g blandade bär

## Gör så här

**1**

Sätt på ugnen på varmluft 90 °C. Vispa äggvitorna i en bunke tills de är fasta. Tillsätt strösockret i tre omgångar och blanda ned det med en visp för att undvika att äggvitorna kollapsar. När äggvitorna är fasta tillsätter du florsockret.

**2**

Rita åtta stycken identiska cirklar med en diameter på 8 cm på ett bakplåtspapper, med ett mellanrum mellan varje. Placera bakplåtspappret på en bakplåt. Använd en sked för att forma marängsmeten till rundlar med hjälp av de cirklar du ritade. Var försiktig så att du inte råkar platta till de vispade äggvitorna. Låt marängrundlarnas kanter vara aningen högre än mitten.

**3**

Grädda i två timmar längst ned i ugnen.

När marängerna är klara stänger du av ugnen och låter marängplåten stå kvar i ugnen med luckan stängd tills de har svalnat. Tips! Du kan göra detta en dag i förväg. Marängerna behöver inte stå kallt.

Rensa de blandade bären och vispa grädden.

Bred ut den vispade grädden på marängerna. Tillsätt 15 g Nutella® med en sked och några blandade bär per maräng.