



DESSERT

Pavlova light

Kock: **Helena Ekman** Tid: **120 min** Portioner: **8 små eller 1 tårta**

Sommarens godaste mellis eller varför inte en underbar efterrätt? Jag lovar att era smaklökar kommer gilla detta. Marängbottnarna tar tid i ugnen så förbered dessa i god tid innan och garnera när ni ska äta. Dessutom är denna kalorisnålare än vanlig Pavlova.



INGREDIENSER

4 st äggvitor
2.5 dl socker
2 tsk vaniljsocker
1 msk majsstärkelse
zest från 1 lime
lite flingsalt

Fyllning

3 dl grekisk yoghurt
1 msk honung
1 nektarin
200 g jordgubbar
citronmeliss för garnering



GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att sätta ugnen på 225 grader.
- 2** Vispa äggvitorna och saltet till hårt. Tillsätt sakta sockret medan ni vispar. Fortsätt sedan vispa ca 7-8 minuter så det blir härligt krämnt.
- 3** Tillsätt vaniljsocker, majsstärkelse och limezest och vispa snabbt ihop.
- 4** Lägg i en spritspåse och spritsa 8 cirklar eller en stor tårta. Avsluta med en yttre cirkel ovanpå så att det blir som en grop (se bild).
- 5** In i ugnen och sänk ugnen till 125 grader. Låt stå i 90 minuter.
- 6** Slå av ugnen och låt marängbottnarna stå till ugnen har svalnat.
- 7** Blanda grekisk yoghurt och honung och klicka i bottnarna.
- 8** Hacka jordgubbar och nektarin och lägg på toppen. Avsluta med en kvist citronmeliss.