



DESSERT

# Pavlova med lemon curd

Kock: **Per Morberg** Tid: **85 min** Portioner: **4**



Efterrätten som uppfanns till den kända ballerinan Anna Pavlovas ära när hon turnerade runt i Australien och Nya Zeeland.

Vill du sticka ut lite extra bland dina gäster så passar denna efterrätt perfekt!



## INGREDIENSER

### Tårtbotten

- 4 st äggvitor
- 2 dl strösocker
- 1 msk maizenamjöl
- 1 tsk ättikssprit (12%)

### Lemon curd

- 3 st citroner
- 4 dl strösocker
- 150 g smör
- 6 st ägg

### Garnering

3 dl vispgrädde  
1 ask jordgubbar  
1 ask hallon  
1 ask blåbär  
1 ask körsbär  
1 msk florsocker  
1 dl flagad mandel

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på ugnen, 140 grader.
- 2** Vispa upp äggvitorna i en bunke till ett tjockt skum.
- 3** Häl ner sockret och fortsätt röra om tills smeten får ett glansigt ytskikt. En bra måttstock är om smeten går att forma till toppar med vispen.
- 4** Addera maizenamjöl och ättikssprit och fortsätt vispa.
- 5** Rulla ut smeten på ett insmört och mjölat bakplåtspapper i en cirkel.
- 6** Låt tårtbotten gräddas i ugnen cirka 1 timme och 15 minuter.
- 7** Stäng sedan av värmen och låt tårtbotten stå kvar i ugnen i minst ett par timmar eller över natten.
- 8** Det går också bra att förvara tårtbotten på annan torr plats.
- 9** Skrubba av citronerna till lemon curden noga.
- 10** Riv skalet från två av dem fint och pressa sedan saften ur alla tre.
- 11** Häll sockret i en liten rostfri kastrull och tillsätt citronskalet.
- 12** Rör smöret mjukt och blanda ner saften från citronerna. Rör ner citronsmöret i kastrullen.

- 13** Vispa äggen lätt, håll ner dem i kastrullen och rör om, helst med en träsked.
- 14** Koka upp vatten i en stor kastrull. Sätt kastrullen med krämen i det sjudande vattnet (vattenbad).
- 15** Låt krämen sjuda på låg värme tills den tjocknar. Rör hela tiden! Ställ åt sidan och låt svalna.
- 16** Lägg upp tårtbotten på ett fat, bred på ett lager lemon curd och därefter vispad grädde.
- 17** Garnera din Pavlova med de tjugiga små bären och flagad mandel. Pudra till sist över lite florsocker.