DESSERT

# Pavlova med lemon curd

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

85

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 ättiksprit (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 insmort och mjölat bakplåtspapper i en cirkel.
6. Låt tårtbottnen gräddas i ugnen cirka 1 timme och 15 minuter.
7. Stäng sedan av värmen och låt tårtbottnen stå kvar i ugnen i minst ett par timmar eller över natten.
8. Det går också bra att förvara tårtbottnen 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, häll 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 tårtbottnen på ett fat, bred på ett lager lemon curd och därefter vispad grädde.

17 Garnera din Pavlova med de tjusiga små bären och flagad mandel. Pudra till sist över lite florsocker.