

# Marjainen pavlova

noin 12 annosta



Helppo



noin 120 Min.

**Marenkipohja:**

- 4 kpl kananmunan valkuaista
- 1 hyppysellinen suolaa
- 2 dl sokeria
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 tl maissitärkkelystä

**Täyte:**

- 2 1/2 dl kuohu- tai vispikermaa
- 200 g maitorahkaa
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 rkl tomusokeria tai sokeria

**Päälle:**

- 500 g karhunvadelmia tai muita marjoja

- 1 Piirrä noin 20 cm kokoinen ympyrä leivinpaperille ja laita se uunipellille. Vatkaa valkuiset ja suola sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vähitellen sokeri ja vaniljasokeri ja vatkaa noin 3 minuuttia kunnes sokeri on täysin liennut. Sekoita lopuksi joukkoon maissitärkkelys. Valmiin vaahdon tulee olla jämääkää ja kiiltävää.

Kaada marenki leivinpaperin päälle piirretyn ympyrän sisälle. **Paista 100°C asteessa noin kaksi tuntia.** Sammuuta sitten uunista lämpö ja jätä marenkipohja kuivumaan uuniin 20 minuutiksi.

- 2 Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää maitorahka ja sokerit ja sekoita tasaiseksi. Levitä täyte jäähtyneen marenkipohjan päälle ja koristele karhunvatukoilla. Tarjoile heti!