

Mini-pavlova med bær og hvid chokoladecreme

2 æggehvider

100 g flormelis

1 tsk. vaniljesukker

125 g grofthakket hvid chokolade

2,5 dl piskefløde

250 g blåbær

250 g jordbær, skåret i kvarte



Pynt:

2 spsk. revet økologisk citronskal

Flormelispynt til 130 grader°. Pisk forsigtigt æggehviderne let stive. Tilsæt lidt efter lidt flormelis og vaniljesukker til æggemassen er helt fast og blank. Form med ske 4 "fuglereder" af æggemassen på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag dem ca. 1 time i ovnen – halvdelen af tiden øverst i ovnen og resten af tiden nederst. Sluk ovnen og sæt ovnlågen på klem.

Lad pavlova køle helt af i ovnen.

Smelt forsigtigt chokoladen i fløden over et vandbad. Rør blandingen sammen og sæt den på køl indtil den er helt kold. Pisk chokoladecremen luftig ligesom piskefløde.

Fordel cremen på pavlova "fuglereder" og top op med friske bær.

Drys med revet citron, flormelis og frisk mynte.

Energi pr. person: 2385 Kj/ 568 kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 2,0 g.

Kulhydrat: 22,0 g.

Fedt: 12,5 g.

