

# Pavlova

5 äggvitor  
en nypa salt  
2,5 dl socker  
1 tsk vitvinsvinäger  
1 tsk vaniljsocker  
1 tsk maizena  
3 dl vispgrädde  
+ 1 msk vaniljsocker

100 g jordgubbar eller 2 kiwi  
2 passionsfrukter



## Citronkräm

8 äggulor  
1,5 dl strösocker  
rivet skal av 1 citron  
¼ dl pressad citron

Värm ugnen till 125°C.  
Smörj och mjöla en plåt med maizena eller täck med bakplåtspapper.

Gör citronkrämen.

Vispa ihop alla ingredienserna i en tjockbottnad kastrull.  
Sjud krämen tjock under vispning på svag värme.  
Låt kallna.

Vispa äggvitorna tillsammans med saltet till styva toppar.  
Blanda sockret med vaniljsocker och maizena.  
Tillsätt sockerblandningen och vinägern eftersom under fortsatt vispning.  
Vispa tills massan är blank och tjock.

Bred ut smeten till en cirkel, ca 23 cm i diameter, på plåten och gör en liten fördjupning i mitten för fyllningen. Försök att få bort alla luftfickor.

Grädda på näst nedersta falsen i 1½ timme utan att öppna luckan.  
Stäng av ugnen och låt pavlovan stå kvar i ugnen med luckan på glänt tills ugnen kallnat (ca 1½ timme).

Bred på citronkrämen och därefter den vispade grädden.  
Garnera med jordgubbar eller kiwi samt innehållet från passionsfrukterna.