

Dessert:

Chokladpavlova med yoghurtgrädde, flagad mandel och bär.

10 portioner.

Ingredienser:

7 Äggvitor
5 1/4 dl strösocker
1/2 Citron (saften)
3 msk Kakao
50 g Flagad mandel +
lite extra att toppa med

Topping:

5 dl Vispgrädde
3 dl naturell yoghurt,
10%
3 msk florsocker
1 lit färska bär

Gör så här:

Sätt ugnen på 130 grader.

Blanda äggvita, strösocker och saft av citron i en rostfri bunke.

Rör tills sockret löst upp sig.

Vispa marängen tjock över kokande vattenbad tills den tjocknar och uppnår ca 65 gr.

Tag av marängen från värmen och vispa den med elvisp till den svalnat.

Blanda försiktigt i kakao och mandelspån i smeten. Spara lite till dekorering.

Skeda ut marängen till små fluffiga marängberg på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda i mitten av ugnen i 45 minuter, de skall vara lite sega i mitten.

Vispa grädden och blanda den med grekisk yoghurt och florsocker.

Skeda ut blandningen över marängbottnarna.

Strö över bären och extra flagad mandel.

Servera direkt.



