



Pavlova med rabarber og jordbær

Rabarber er botanisk set ikke en frugt, men en grøntsag. Den bruges dog ofte som frugt i madlavningen, fx i tærter, kager og kompot. I denne pavlova har vi brugt færdig rabarberkompot fra Mattson Nielsen, men du kan sagtens lave din egen.

Det skal du bruge:

- Jordbær (Mængde efter eget ønske)
- Frisk citronmelisse (Mængde efter eget ønske)
- 1 spsk. citronsaft
- 2,5 dl fløde
- 200 sukker
- 1 glas rabarberkompot
- 1/2 tsk. vaniljesukker
- 4 æggehvider

Pavlovabund

Tænd ovnen på 120 grader varmluft.

Pisk dine æggehvider og tilføj sukker lidt efter lidt til din marengs er blank og fast. Tilføj citronsaft og vaniljesukker og pisk yderligere et par minutter.

Fordel din marengs på en bageplade og form den efter eget ønske. Bag den i 1 time og 15 min. Sluk derefter ovnen og lad din pavlova køle af med lågen på klem.

Rabarberflødeskum

Pisk fløden til let skum, og vend $\frac{3}{4}$ af din rabarberkompot i flødeskummet. Smag til med sukker og vanilje efter behov.

Pyntning

Fordel din rabarberflødeskum på pavlova-bunden. Fordel herefter resten af din kompot ovenpå kagen, og lav et fint mønster med en tandstik eller en ske. Hvis du pynter med jordbærskiver, kan du også bruge de resterende jordbær som fyld i flødeskummet. Top med citronmelisse for ekstra friskhed.