

## Pavlova med lemon curd-grädde och jordgubbar

Det här kanske får bli midsommartårtan i år. Gjorde den till skolavslutningen och den blev jättegod. Blandade i lite lemon curd i grädden som gjorde att den fick en syrlig touch. Mums! Jag hade köpt jordgubbar, så jag garnerade med det. Annars kan en blanda vilka bär en vill. Själva marängbotten gör du dagen innan och låter den vila i ugnen över natten. Om ni är många och vill göra en hel plåt går det bra att dubblera receptet.





## Pavlova med lemon curd-grädde och jordgubbar

### 1 sats (ca 8 personer)

6 äggvitor  
3,5 dl strösocker  
1 tsk vaniljsocker  
1 tsk vitvinsvinäger  
1 tsk Maizena (majsmjöl)

### Garnering

4 dl vispgrädde  
Ca 1 dl lemon curd (ta mer om du vill ha en kraftigare citronsmak)  
Färska jordgubbar eller andra bär (blåbär, rödvinbär, vindruvor, physalis, kiwi, banan)  
Färsk citronmeliss  
Florsocker

**GÖR SÅ HÄR:** Sätt ugnen på 120 grader. Vispa äggvitorna hårda med en elvisp eller köksmaskin. När skummet är hårt, fortsätt att vispa och tillsätt sockret med en sked i taget. När det är klart och marängen är blank och fin, håll i resten av ingredienserna och öka farten något. Nu är marängsmeten klar. Smeta ut en lagom rundel på en plåt med bakplåtspapper. Ställ in i ugnen i 80 minuter för att få marängen lagom seg. När tiden har gått, stäng av ugnen men låt luckan stå på glänt hela natten. Sätt till exempel en slev eller något emellan så att luckan inte åker igen.

Vispa grädden ganska lös. Häll över någon deciliter av grädden i en annan bunke och blanda ut med lemon curden (annars kan den vara svår att få jämn). Tillsätt sedan grädden vartefter och blanda jämnt. Fördela ut över tårtan lite slarvigt och garnera med färska bär, citronmeliss och sikta florsocker över.