



Brownie pavlova

Pavlova er det mange som holder som sin favorittkake til fest. Vår bakermester har laget en eksklusiv variant hvor kakebunnen er en kombinasjon av brownie og marengs. Denne smaker fantastisk!

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Lag Møllerens Brownierøre som angitt på pakningen
- ② Fordel brownierøren i to 24 cm kakeformer, med papir i bunnen
- ③ Stek den ene brownien på 175 °C i 20 min
- ④ Mens brownien steker pisk marengs av eggehviter og sukker: Pisk eggehvitene stive, tilsett sukker litt om gangen mens du pisker
- ⑤ Fordel ferdig pisket marengs over den ustekte brownien, og stek ved 180 °C i ca. 25 min
- ⑥ La kakebunnene avkjøle når de er ferdig stekt
- ⑦ Etter avkjøling legges et godt lag med vaniljekrem på browniesbunnen. Plasser så brownies- og pavlovabunnen over og pynt med frukt og bær etter ønske



TIPS



Vaniljekrem

Vaniljekrem smaker godt i boller, kaker og desserter. Vi anbefaler at du lager din egen vaniljekrem, med ekte vanilje. Enkelt og meget godt! Vår bakermest...

norgesmollene.no

Ingredienser

1 pk	Møllerens Brownies
150 g	smeltet smør
2 stk	egg
1 dl	vann
4	eggehviter
200 g	sukker
	vaniljekrem
	frukt og bær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Brownies