DESSERT

Pavlova med körsbärskompott

Kock: **Karin Högberg** Tid: **120 min** Portioner: **4**

120

Det här är förmodligen en av de enklaste och godaste tårtor jag vet. Marängbotten, grädde och körsbärskompott. Det säger ofta vips, så är det uppäten…

Du kan naturligtvis toppa marängbotten med vilka bär du vill men jag gillar verkligen körsbären till maräng, det går också fint med färska körsbär såklart.
Vill du pimpa lite extra går det bra att riva över lite mörk choklad - mumma!
Ett tips är att göra marängen kvällen innan du skall servera tårtan, låt den gräddas och stäng därefter av ugnen och låt marängen stå där medan ugnen svalnar så blir den krispig och fin. Tänk också på att inte dekorera tårtan alltför långt innan den skall serveras eftersom marängen då tappar sin krispighet.

INGREDIENSER

Marängen
3 äggvitor
1 dl socker

Sockerlag
1.5 dl socker

1 dl vatten

Servering
3 dl grädde

Körsbärskompott
300 g urkärnade körsbär
1 dl socker
1 nypa mald vaniljstång

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa äggvitorna och sockret till en vit maräng. Blanda vattnet och sockret i en kastrull och koka upp tills sockret är smält och du har en sockerlag. Häll den varma lagen i marängsmeten medan du vispar. Vispa i ytterligare 15 min. Forma en rund tårta av marängen på en plåt med bakplåtspapper. Grädda längst ner i ugnen på 125 grader i ca 60-90 min.

2. Lägg körsbär, socker och vaniljpulver i en kastrull och låt sjuda i ca 10 minuter. Tag av och låt svalna.
Vispa grädden och toppa tårtan med grädden och kompotten.