



## Pavlova - kakku

Aineet: Kakkupohja:  
6 munanvalkuaista  
3 dl sokeria  
2 tl vanilliinisokeria  
4 tl peruna- tai maissitärkkelysjauhoja  
2 tl etikkaa  
Koristeluun:  
tuoreita hedelmiä,  
esim.  
meloniviipaleita,  
luumuja ja  
karambolaa,  
vihreitä mintun lehtiä

Valmistus: Sekoita perunajauhot ja vanilliinisokeri keskenään. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää edelleen vatkatun sokeri ja perunajauho-vanilliinisokeriseos. Sekoita joukkoon lopuksi etikka. Levitä marenkiseos leivinpaperille 3-4 cm korkeaksi, pyöreäksi kakuksi ja kypsennä sitä uunin alaosassa 125 asteessa 1 1/2 tuntia. Voit käyttää kypsentämisessä apuna myös irtopohjavuoran rengasta, jonka olet voidellut hyvin sisäpuolelta. Jäähdytä kakku ja koristele vadilla.

Tarjoa lisänä löysää kerma- tai vaniljavaahtoa (Creme Vanilja).