

# Pavlova med färska bär

6 personer 2h

## Ingredienser

4 äggvitor  
1 nya salt  
2,5dl strösocker  
1 tsk vitvinsvinäger  
0,5msk majsstärkelse  
4 dl vispgrädde

Färska bär  
Citronmeliss  
Mandlar

## Gör såhär

Vispa rumstempererade äggvitor till ett skum, tillsätt saltet och vispa lite till.

Addera sockret matsked för matsked under vispning, vispa tills dess att sockret löst upp sig helt. Tillsätt då majsstärkelse och vinäger och blanda förskitigt ihop allt med en slickepott.

Klicka ut marängsmeten i små runda klickar, cirka 10cm stora på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda i ugnen på 140 grader i cirka 1-1,5h.

Öppna luckan och låt marängerna svalna helt.

Vispa grädde att toppa med, garnera sedan med bär, citronmeliss och mandlar.

