



Hannes Pavlova-kage

1 dl æggehvide • ½ tsk eddike • 150 finkornet sukker • 125 g ren rå marcipan • ¼ l piskefløde • 100 g chokolade
• 2 bananer • syltetøj (hindbær eller blåbær) • 500 g blåbær



Pisk æggehvider, eddike og halvdelen af sukkeret til stift skum. Vend resten af sukkeret i, og pisk videre til det hele er stift og sejt. Riv marcipanen i marengsmassen og vend det hurtigt sammen. Fordel marengsen på bagepapir med en diameter på ca. 25 cm. Bag i 30-40 min ved 150 grader til dejen er sej og karamelagtig i midten. Sæt bunden til køling på en rist. Bred derefter smeltet chokolade ud over bunden.

Inden servering smøres syltetøj i et tyndt lag ud på bunden. Herover lægges skiver af banan og her ovenpå igen flødeskum og til slut masser af blåbær.