

# Pavlova ja kesämarjat

## Ainekset

### *Marenkipohjat*

3 kananmunan valkuaista  
3 dl hienoa sokeria  
1 tl sitruunamehua  
2 tl maissitärkkelystä

### *Lemoncurd*

2 (luomu)sitruunaa  
½ dl hienoa sokeria  
2 kananmunaa  
50 g voita

### *Koristelu*

vaahdotettua vispi- tai kuohukermaa  
kesämarjoja (mansikkaa, vadelmaa, punaherukoita, mustikkaa jne)  
sitruunamelissan lehtiä  
(tomusokeria)

## Ohjeet

Onko kesäisempää jälkiruokaa kuin pavlova marjoilla kruunattuna? Valmista pavlova grillimenun jälkiruoaksi ja nauti kesäisen herkun kanssa Viinipostin valitsemissä jälkiruokaviineissä. Kesäinen grilli-ilta on valmis! Viinit pavlolalle reseptin alla.

- Laita uuni kuumenemaan 100 asteeseen.
- Erotta kananmunan valkuaiset keltuaisista. Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sitruunamehu ja sokeri asteittain vaahdotuksen aikana. Vaahdota, kunnes marengi on kiiltävää ja tiukkaa eikä valu ulos kulhosta. Lisää maissitärkkelys aivan vaahdotuksen loppuvaiheessa.
- Laita vaahto pursotinpussiin. Laita leivinpaperi uunipellille ja piirrä vaikka lasia apuna käyttäen pieniä ympyröitä paperille. Pursota vaahtoa ympyröihin ja tee reunukset pursottamalla yksi extra kerros reunoille. Näin täyte pysyy paikoillaan eikä lähde valumaan.
- Paista uunissa n. 30 min. Marengin pitäisi olla rapeaa pinnalta ja hieman sitkeää sisältä. Siirrä marengit ritilälle ja anna jäähtyä.
- Lemoncurdia varten raasta sitruunasta keltainen kuori ja purista mehu. Sekoita kuumuutta kestävässä kulhossa mehu, kuoriraaste, sokeri ja muna.
- Laita kulho pienen kattilan päälle, jossa vettä. Kiehauta vesi ja laita levy sitten pienelle lämmölle ja anna seoksen pikkuhiljaa saostua sekoitellen. Ota sitten kattila ja kulho pois levyltä ja lisää kulhoon voi. Laita lemoncurd purkkiin ja aseta purkki viileään. Lemoncurd säilyy ainakin viikon verran kylmässä säilytettynä, joten voit tehdä sen hyvissä ajoin etukäteen.

- Juuri ennen tarjoilua laita lemoncurd pursotinpussiin ja pursota sitä marenkien keskelle. Vispaa kerma ja pursota tai laita lusikalla lemoncurdin päälle. Koristele erilaisilla marjoilla ja sitruunamelissan lehdillä. Voit myös tupsauttaa tomusokeria pavlovien pinnalle.

T-luupihvi ja uuniperunat – mitä mainion kesän grilliateria! Katso resepti ja viinit täältä!