

Mini Pavlovas (ca. 9 stycken)

Ingredienser

4 äggvitor
1 vaniljstång
½ tsk vitvinsvinäger
170g socker
100g florsocker

Vispgrädde

2 dl vispgrädde
1 dl Skyr
1 vaniljstång

Topping

Sommarbär

Vispa äggvitorna tills det blir en fast och smidig maräng, blanda i socker, florsocker, krossad vanilj och vinäger lite i taget och fortsätt vispa ytterligare 1-2 minuter.

Fördela marängmassan i 8 lika stora portioner på en bakplåt.

Grädda i ugn med 150 grader i en timme och en kvart. Låt kylas efteråt.

Vispa grädden och häll i Skyr och krossad vanilj. Fördela grädden på den kylda marängen och garnera med färska sommarbär.

Smaklig måltid