

## Mini Pavlova recipe

### Ingredients

4 egg whites  
1 vanilla pod  
½ teaspoon of white wine vinegar  
170 g sugar  
100 g icing sugar

### Whipped cream

2 dl cream  
2 dl skyr  
1 vanilla pod

### Toppings

Berries of the season

Beat the egg whites until they are foamy and slowly add sugar, icing sugar and vinegar a bit at the time. Then whip the meringue mixture for another 1-2 minutes.

Place the mixture in eight small portions on a baking tray.

Bake them in the oven at 150°C for 1 hour and 15 min.

Whip the cream and slowly add the skyr and vanilla seeds.

Spread the whipped cream on top of the meringues when they have cooled down and decorate with the berries.

Bon appetite.

Mini Pavlovas  
(ca. 9 styks)

Ingredienser

4 æggehvider  
1 stang vanilje  
½ tsk hvidvinseddike  
170 g sukker  
100 g flormelis

Flødeskum

2 dl fløde  
1 dl skyr  
1 stang vanilje

Toppings

Sommerens bær

Pisk æggehviderne stive og vend sukker, flormelis, vaniljekorn og eddike i lidt af gangen og pisk endnu 1-2 minutter.

Fordel marengsmassen i 8 små portioner på en bageplade.

Bages i ovnen ved 150 grader i 1 time og 15 minutter

Pisk flødeskum og vend skyr og vaniljekorn i.

Fordel flødeskummet på de afkølede marengs og pynt med friske bær.

Velbekomme

## Recette Mini Pavlova

### Ingrédients :

#### Meringue :

4 blancs d'oeufs

1 gousse de vanille

170 g de sucre

100 g de sucre glace

½ cuillère à café de vinaigre de vin blanc

#### Crème fouettée :

2 dl crème

Vermicelles de sucre

1 gousse de vanille

### Décoration :

Fruits de saison

Battre les blancs d'oeufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et ajouter lentement le sucre, le sucre glace et le vinaigre. Ensuite, fouetter ce mélange pendant 1 à 2 minutes pour obtenir l'appareil à meringue. Placer le mélange dans huit petits récipients sur une plaque de cuisson.

Faire cuire au four à 150°C pendant 1 heure et 15 minutes. Fouetter la crème et ajouter lentement les vermicelles et la vanille. Une fois refroidie, répartir la crème fouettée sur le dessus des meringues et décorer avec les fruits de saison.

Bon appétit

## 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

## Mini receta Pavlova

### ingredientes

4 claras de huevo

1 vaina de vainilla

½ cucharadita de vinagre de vino blanco

170 g de azúcar

100 g de azúcar glas

### Crema batida

2 dl de nata

2 dl skyr

1 vaina de vainilla

### coberturas

Frutos rojos de temporada

Batir las claras de huevo hasta que estén espumosas y lentamente añadir el azúcar, justo después el azúcar glas y el vinagre . A continuación, batir la mezcla durante 2 minutos mas.

Colocar la mezcla en ocho porciones pequeñas en una bandeja de horno .

Hornear a 150 °C de temperatura durante 1 hora y 15 min.

Montar la nata y añadir lentamente el skyr y la vainilla .

Dejar enfriar un poco y extender la crema batida en la parte superior de los merengues y decorar con las bayas.

Bon appetite.

## Mini Pavlova recept

### Ingredienten

4 eiwitten  
1 vanillestokje  
170 g suiker  
100 g poedersuiker  
Theelepel witte wijnazijn

2 dl room  
2 dl skyr  
1 zakje vanillesuiker

Topping:  
Fruit van het seizoen

1. Verwarm de oven voor op 150 °C. Splits de eieren. Doe de eiwitten in een schone, droge kom. De eidooiers gebruik je niet. Klop de eiwitten in de schone, droge kom stijf. Voeg de suiker en poedersuiker toe en mix tot het geheel glanst en pieken vormt. Voeg dan nog de azijn toe en mix nog 1 minuut.
2. Zet het bakpapier met wat eiwit vast op de bakplaat, dan schuift het niet. Schep het eiwit in acht delen op de bakplaat. Bak de pavlova's in de oven in ca. 1 uur gaar. Zet de oven uit en laat de pavlova's nog 1 uur in de oven staan.
3. Klop de room stijf en voeg langzaam de skyr en vanille suiker toe. Verdeel de slagroom en daarna het fruit over de afgekoelde pavlova's.

## Oppskrift på mini-Pavlova

### Ingredienser:

4 eggehviter  
1 vaniljestang  
½ ts hvitvinseddik  
170 g sukker  
100 g melis

### Krem

2 dl kremfløte  
2 dl skyr  
1 vaniljestang

### Topping

Sesongens bær

Pisk eggehvitene til de er luftige. Bland sukker, melis og hvitvinseddik forsiktig i, litt av gangen. Visp marengsblandingen i 1-2 minutter til.

Fordel blandingen i åtte små porsjoner på et stekebrett.

Stek i ovnen på 150°C i 75 minutter.

Pisk kremen og bland i skyren og frøene fra vaniljestangen forsiktig.

Legg den piskede kremen på marengsene når de er avkjølte, og server dekorert med bær.

Bon appétit!