



Pavlova Burger

En modern tolkning på pavlova, presenterad som en trevlig petitfour! Receptet ger cirka 10 petitfourer.

🕒 5 timmar inkl. frys- och torktid

Du hittar fler recept på bakers.se/recept

Ingredienser

Pavlova

75 gr äggvita
70 g strösocker
70 gr florsocker
1 msk finhackad pistagenöt
1 msk frystorkade havtorn Sosa
1 msk florsocker

Tonka- och mjölkchoklad-namelaka

100 gr mjölk
5 gr glykos
2,3 gr gelatinblad
188 gr mjölkchoklad
200 gr vispgrädd
1 vaniljstång
½ tonkaböna

Apelsin- och havtornskonfekt

90 gr havtornspuré
35 gr apelsinpuré
50 gr strösocker
5 gr citronjuice
13 gr strösocker
3 gr pektinm, NH Sosa

Chokladgren

100g Tempererad mörk choklad

Garnityr på toppen

10 kvistar oxalis

Pavlova

1. Vispa äggvita långsamt tills den får fina toppar. Tillsätt strösocker lite i taget och kör till skum
2. Vänd ner florsocker försiktigt och spritsa halvsfärer, likt makarons
3. Strö över finhackad pistagenöt och frystorkad havtorn, samt pudra över lite florsocker
4. Baka på 120°C i cirka 20 minuter

Tonka- och mjölkchokladnamelaka

1. Blötlägg gelatinblad i kallt vatten
2. Smält mjölkchokladen till 45°C
3. Koka upp mjölk, urskrapad vaniljstång, riven tonka böna och glykos, tillsätt gelatinblad och sila
4. Gör en emulsion med chokladen genom att tillsätta mjölken i tre omgångar. Avsluta med att mixa med en stavmixer

Tillsätt den kalla grädden och mixa igen

Markera i en spritspåse med tyll och kyl över natten.

Apelsin- och havtornskonfekt

1. Värm upp havtornspuré, apelsinpuré och 50 gram strösocker till 40° c
2. Blanda pektin NH med den 13 gramströsocker och vispa ner i purén
3. Koka upp till 102° c och tillsätt citronjuice. Gjut därefter i silikonmatta och låt stå cirka två timmar.

Chokladgren

1. Frys vodka till -20° c
2. Temperera mörk choklad och gör en egen spritspåse av ett bakplåts-papper
3. Spritsa ner grenar i den frysta vodkan
4. Ta upp på ett hushållspapper och låt kristalliseras i cirka 30 minuter
5. Pensla med guldpulver