**Pavlova (marengs fulgereder)**

250 g Past. Æggehvider

500 g sukker

Æggehvider og sukker piskes ved højest hastighed i en ren og tør skål.

Massen kommes i sprøjtepose med stjernetyl. Og sprøjtes til fuglerede á 8 cm i diameter på en plade beklædt med bagepapir. Marengsen bager ved 100 °C i ca. 60 min.

**Vigtigt**- Alt udstyr som bruges til piskning af marengsen skal være rent og fedtfri. Dette gøres bedst på følgende måder: Vask udstyret med vand og sæbe og tørres grundtig. Aftørres med frugtsyre (lidt citron på et papir)

**Råcreme**

* 2 dl Fløde, Let pisket
* 2 pasteuriserede æggeblommer ca. 2 spsk. Florsukker
* Vaniljesukker eller vaniljemarv fra en ¼ vaniljestang

1. Fløden piskes let med sukker og vanilje
2. Æggeblommerne piskes luftige med florsukker og vanilje og vendes i flødeskummet

