

# ÄPPELPAVLOVA

AXGAN-  
DAGEN 



## MARÄNGBOTTEN:

2 äggvitor \*  
1,5 dl socker  
1,5 tsk maizena (majsstärkelse)

## GRÄDDE:

2 dl grädde \*  
0,5 tsk vaniljpulver  
1 tsk socker

## KANELÄPPLEN:

4 äpplen \* (gärna en syrlig sort)  
25 g smör \*  
1,5 dl vatten \*  
0,5 dl farinsocker  
1 tsk kanel  
0,5 tsk vaniljpulver

## HAVRESMUL:

25 g kylskåpskallt smör \*  
0,5 dl havregryn \*  
0,5 dl strösocker  
0,5 dl vetemjöl \*  
1 krm vaniljpulver

Produkter märkta med stjärna \* finns att köpa  
äländska. Fråga i din butik om du inte hittar.

## GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 175° (160° varmluft).

### Marängbotten:

Vispa äggvitorna till ett fast skum.  
Tillsätt socker och fortsätt vispa i cirka 5 minuter.  
Vänd försiktigt ner maizena.  
Klicka eller spritsa marängsmeten till en rund botten, cirka 20 cm i diameter, på en plåt med bakplåtspapper.  
Sänk ugnsvärmen till 125° (110° varmluft) när du sätter in plåten.  
Grädda i cirka 45 minuter, tills marängen är spröd. Låt svalna helt.

### grädde:

Vispa grädden och smaksätt med vaniljpulver och socker.

### Kaneläpplen:

Skala och kärna ur äpplena, skär dem i klyftor.  
Smält smöret i en kastrull och lägg i äpplena tillsammans med vatten, farinsocker, kanel och vaniljpulver.  
Låt puttra på svag värme tills äpplena är mjuka men fortfarande håller formen.  
Ta upp äpplena och låt vätskan koka vidare tills den blir tjock som kolasås.  
Lägg tillbaka äpplena i såsen och rör om. Låt svalna till rumstemperatur (förvara inte i kyl, då tappar äpplena sin glans).

### Havresmul:

Blanda samman alla ingredienserna till smulet (smör, havregryn, socker, vetemjöl och vaniljpulver) tills det blir en smulig konsistens.  
Rosta smulet i ugnen på 175° tills det blir gyllenbrunt och knaprigt.

### Montera tårtan:

Lägg kolagrädden över den avsvalnade marängbotten.  
Fördela kaneläpplena jämnt ovanpå och strö över havresmulet.