

Pavlova beza ze śmietaną i malinami



Składniki

białka
175 g - cukru
opakowanie cukru
waniliowego
krople zapachu
waniliowego do pieczenia
1 łyżeczka - mąki
kartoflanej
250 ml - śmietany
300 g - malin

Opis wykonania

Przepis na bezę z malinami i śmietaną.

Białko ubić na sztywno. Małymi porcjami dodać cukier, cukier waniliowy oraz aromat waniliowy, stale mieszając. W trakcie ucierania szybko dodać mąkę kartoflaną. Blachę uniwersalną wyłożyć papierem do pieczenia. Na środku blachy uniwersalnej zrobić z masy kupkę z wgłębieniem o średnicy 20 cm i natychmiast piec jak podano. Ostudzić bezy. Krótco przed podaniem ubić śmietanę na sztywno i przełożyć ją do "miseczki bezowej". Przyozdobić malinami.

Sposób nastawiania:

Grzanie górne/dolne 80-100°C, 100-120 minut.