

Pavlova z jagodami



Składniki

6 szt. - białka
300 g - cukier
1 łyżeczka - biały ocet
winny
1 łyżeczka - mąka
ziemniaczana
400 ml - śmietana 36%
jagody
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Chrupka z zewnątrz i piankowa w środku beza, z delikatną bitą śmietaną i pachnącymi lasem jagodami.

Białka (w temperaturze pokojowej) ubijać na najwyższych obrotach miksera do momentu spienienia się białek. Dodać szczyptę soli i kontynuować ubijanie, uważając by nie przebić białek (po przechyleniu miski do góry dnem białka powinny być sztywne). Dodawać cukier do białek po jednej łyżeczce. Wsypywać kolejną porcję cukru dopiero, gdy poprzednia ulegnie całkowitemu rozpuszczeniu (rozcierając pianę między opuszkami palców nie czujemy kryształków). Gotowa piana powinna być sztywna i lśniąca. Dodać octu winnego i ponownie ubić. Do tak przygotowanej masy delikatnie wmieszać szpatułką przesianą mąkę ziemniaczaną. Na papierze do pieczenia narysować okrąg o średnicy około 24 cm i wyłożyć na niego całą masę białkową. Wstawić do nagrzanego do 170 stopni piekarnika (termoobieg) na 5 minut. Po tym czasie zmniejszyć temperaturę do 140 stopni i piec 1,5 godziny. Jeśli beza traci śnieżnobiały kolor zmniejszyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia (zależnie od posiadanego piekarnika). Studzić bezę w lekko uchylonym piekarniku. Dobrze schłodzoną śmietaną ubić, pod koniec dodając odrobinę cukru do smaku lub cukier pominąć. Tuż przed podaniem śmietaną wyłożyć na bezę i posypać jagodami. Smacznego!