




PAVLOVA Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI

 2 GODZINY

 6-8 PORCJI

SKŁADNIKI



- 6 białek z dużych jaj Kotlina Natury
- 1 ½ szklanki cukru pudru
- ¼ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 ½ łyżeczki octu
- 1 łyżeczka mąki kukurydzianej
- 600 ml słodkiej śmietanki do ubicia

do podania:

- 250 ml sosu waniliowego custard (może być kupny lub robiony samodzielnie)
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 szklanka kremu cytrynowego (może być lemon curd lub inny ulubiony)
- świeże owoce: truskawki, borówki, maliny
- listki świeżej mięty

PRZYGOTOWANIE



1. Rozgrzać piekarnik do 150°.
2. Białka przełożyć do miski i ubijać białka aż będą sztywne, następnie stopniowo dodawać cukier, najlepiej po 1 łyżce.
3. Po dodaniu całego cukru, miksować masę jeszcze przez 5 minut, dopóki nie będzie sztywna i błyszcząca.
4. Dodać ocet i mąkę kukurydzianą i miksować masę przez 4 minuty, aż masa nie zgęstnieje i nie będzie gładka.
5. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia układać małe bezy (po 2-3 łyżki masy na porcję) lub ułożyć jedną dużą pavlovą.
6. Zmniejszyć temperaturę w piekarniku do 120°, włożyć blachę z bezami i piec przez ok. 1 ½ godziny.
7. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i poczekać aż bezy wystygną w piekarniku.
8. W misce wymieszać na jednolitą masę ubitą śmietankę, sos waniliowy, wanilię i cukier puder.
9. Gotowe bezy wyłożyć na paterę lub talerz, nałożyć na nie krem, a całość przyozdobić owocami, miętą i kremem cytrynowym.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL