

Pavlova

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

4 bielky vyšľahajte dotuha ručným mixérom. Zmiešajte 125 g cukru, 100 g práškového a 15 g potravinárskeho škrobu, preosejte a pri miešaní prisypávajte do snehu z bielkov. Asi 5 minút šľahajte, kým hmota nestuhne.

Predhrejte rúru na 120 °C (teplovzdušnú rúru: 100 °C). Vrecko na zdobenie s hviezdicovým hrdlom naplňte snehom z bielkov a na plechu s papierom na pečenie vytvarujte 8 pusiniek. Pavlova pečte v predhriatej rúre 90 minút. Nakoniec nechajte vychladnúť 2 hodiny vo vypnutej zatvorenej rúre.

Medzitým umyte a očistite 500 g jahôd. 150 g jahôd a 50 g brusnicového alebo ríbezľového želé zmiešajte a vytvorte pyr. 250 ml Rama Cremefine alebo smotany vyšľahajte dotuha ručným mixérom a primiešajte do pyr. Nakoniec nechajte krém z jahôd a brusníc vychladnúť.

Zvyšné jahody nakrájajte na jemné pásiky. Do misy nalejte 150 ml vody, primiešajte 25 g práškového cukru a vymiešajte metličkou na sneh. Dovnútra vložte jahody.

Zdobiacie vrecko s hviezdicovým hrdlom naplňte krémom z jahôd a brusníc a dajte na pusinky kopčeky krému. Jahody položte na kopčeky krému. Nakoniec ozdobte mäťou a dezert Pavlova s jahodovým a brusnicovým krémom ihneď servírujte.

Ingrediencie

- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Jahody** - 500 g
- **Cukor múčka** - 125 g
- **Cukor kryštál** - 125 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Bielok** - 85 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Ríbezľový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

