

Mini- pavlova z owocami

Jeżeli nie mieliście do tej pory okazji wypróbować pavlovej to nie ma co zwlekać. Lepszego i szybszego deseru bezowego nie można znaleźć. Można ją też zrobić jako jedną dużą beżę, ale polecam wypróbujcie mini beziki!



Składniki na bezy

- 8 dużych białek
- szczypta soli
- 400 g drobnego cukru do wypieków
- 2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej
- 2 łyżeczki octu lub soku z cytryny

Dodatkowo:

- 250 ml śmietany kremówki 30% - schłodzonej
- 250 g serka Mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- Borówki, truskawki- owoce do wyłożenia na krem

Wykonanie

1. W misie miksera ubić białka ze szczyptą soli na sztywną pianę.
2. Dodawać cukier, powoli i stopniowo, łyżka po łyżce, cały czas ubijając, do powstania sztywnej, błyszczącej piany.
3. Dodać ocet lub sok z cytryny, ubić.
4. Dodać przesianą skrobię ziemniaczaną, delikatnie wymieszać szpatułką.
5. Płaską i dużą blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
6. Od miseczki odrysować kółka o średnicy około 8 cm, zachowując odstępy (wychodzi ok. 12-13 bezików)

7. Wyłożyć na nie bezę, wyrównać. Można uformować ją z dołkiem w środku, by łatwiej było później nakładać krem i owoce.
8. Piekarnik rozgrzać do 150°C. Po 2 minutach zmniejszyć temperaturę do 120°C i piec przez około 75 – 90 minut – bezy powinny lekko się zarumienić, mogą popękać, ale przy dotyku powinny być suche i chrupkie a w środku piankowe. Wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki i zostawić do wystudzenia.
9. Kremówkę ubić z dodatkiem cukru pudru, dodać mascarpone. Wyłożyć na wystudzone bezy. Udekorować owocami. Podawać.

SMACZNEGO !!!!

Zdjęcia- wypiek własny.

