

Beza Pavlova

Beza Pavlova budzi zachwyt w zasadzie w każdej wersji. Wygląda elegancko z owocami, z czekoladą i orzechami, dobrze jej w każdym kolorze.



KATEGORIA

Deser

SKŁADNIKI

- 210 g białka z jajek kurzych ~ 6 dużych jaj
- 300 g drobnego cukru kryształu
- 12 g mąki ziemniaczanej lub skrobi kukurydzianej 1 łyżeczka
- 5 g soku z cytryny lub octu
- 5 g ekstraktu waniliowego *opcjonalnie

INSTRUKCJE

1. Piekarnik nagrzewamy do 170C, bez termoobiegu.
2. Białka zaczynamy ubijać na średnich obrotach. Po około 20-30 sekundach, kiedy piana zacznie się formować, dodajemy stopniowo cukier.
3. Po dodaniu całego cukru, ubijamy aż piana będzie miała połysk, będzie sztywna a kiedy wyjmujemy mieszadło utworzy się na nim wierzchołek.
4. Zmniejszamy obroty na minimum, dodajemy sok z cytryny i mąkę ziemniaczaną.
5. Mieszamy tylko do momentu połączenia się składników.
6. Gotową bezę przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Wkładamy do piekarnika i zmniejszamy temperaturę do 110C. Suszymy około 2 godzin (zobacz "Przydatne uwagi" niżej).
8. Kiedy Pavlova jest gotowa, wyłączamy piekarnik i zostawiamy bezę w piekarniku do całkowitego ostudzenia.