

Akademia Tortu

Przepis na bezę Pavlova

Ilość porcji: 8 porcji

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 wyjmemy mieszadło utworzy się na nim wierzchołek.
4. Zmniejszamy obroty na minimum, dodajemy sok z cytryny i mąkę ziemniaczaną.
5. Mieszymy 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.

Przydatne uwagi

- Do bezy Pavlova najlepiej ubija się białka, które są w temperaturze pokojowej. Białka warto więc wyjąć z lodówki dzień wcześniej.
- Białka ubijamy w czystej, suchej misce, bez śladów jakiegokolwiek tłuszczu. Beza Pavlova jest wymagająca!
- Przez cały czas ubijania, białka ubijam na średnich obrotach (u mnie to 5 na 10). Aby nie przebić białek, najlepiej jest użyć drobnego cukru do wypieków - taki

szybciej się rozpuszcza. Bardzo ważne jest aby cukier dodawać powoli, w małych porcjach, aby dobrze się rozpuścił. Upewniamy się, aby każda dodana partia cukru rozpuściła się zanim dodamy następną.

- Do bezy Pavlova można dodać ekstrakt wanilii, jednak trzeba się liczyć z tym, iż zmieni on jej kolor. Beza Pavlova nie będzie już śnieżno-biała.
- Bezę można również przygotować w innych kolorach niż biały. O tym jak to zrobić pokazuje Justyna Michalczyk w sesji na żywo pt [Beza Pavlova krok po kroku](#).
- Jeśli nie wiesz [co zrobić z nadmiarem żółtek](#), zerknij do wpisu na [Blogu](#).
- Jeśli szukasz inspiracji na bezę Pavlova zajrzyj do [CakeRoom.pl](#)

AkademiaTortu.pl