

Dezert Pavlova

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 1 hrnek(objem 250 ml) jemného krupicového cukru, 1 lžíce škrobové moučky, 4 bílky z velkých vajec - pokojové teploty, 0,25 lžičky soli, 0,25 lžičky ztužovače šlehačky, trochu vanilkové esence, 1 lžička bílého vinného octa, šlehačka a ovoce na ozdobu

Postup

Postup přípravy: Troubu předehřejeme na 140 °C. Z pečicího papíru vystříhneme kruh a položíme jej na plech. V misce smícháme vidličkou 0,25 hrnku cukru se škrobem. Elektrickou nebo ruční metlou vyšleháme bílky do pěny a přidáme k nim sůl a ztužovač. Šleháme dál, až se začnou tvořit měkké špičky. Vyšleháme cukr se škrobem, vanilkový extrakt a ocet, ale v okamžiku, kdy jsou zapracovány do sněhu už dál nešleháme. Sníh nanese na kruh pečicího papíru a vytvoříme z něj jakési hnízdo. Okraj má být o něco vyšší než střed. Vložíme do trouby a pečeme 1 hodinu a 15minut, pak troubu vypneme a při zavřených dvířkách necháme Pavlovu alespoň hodinu chladnout.

Pro úplné vystydnutí ji postavíme na mřížku, odstraníme papír a na talíři ji ozdobíme ovocem.