

Beza Pavlova z pulpą z marakui



Składniki

Beza Pavlova z pulpą z marakui

Beza

5 białek ze średnich jajek

250 g drobnego cukru

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka białego octu winnego lub soku z cytryny

Krem

250 g serka mascarpone schłodzonego

1 łyżka cukru wanilinowego

125 ml śmietanki 30%

Polewa

1 puszka Pulp z marakui z pestkami VERA

Świeże owoce marakui do dekoracji

Wykonanie

Beza: Sekret idealnej bezy tkwi w temperaturze składników do ubicia piany i

odpowiednim sposobie jej pieczenia. Wszystkie składniki bezy powinny być mniej więcej w tej samej temperaturze. Na godzinę przed przygotowaniem bezy wyjmij jajka z lodówki, by się ogrzały. Użyj też jak najdrobniejszego cukru. Oddziel żółtka od białek i ubijaj na wysokich obrotach, dodając cukier. Powinno się go dodawać do masy po jednej łyżce w trakcie mieszania, a na każdą wsypaną łyżkę należy dodać 1 minutę do czasu miksowania białek. Na końcu ubijania dodaj sok z cytryny lub ocet i mąkę ziemniaczaną. Ubita piana powinna być sztywna i błyszcząca. Przełóż masę na papier do pieczenia i uformuj z niej okrągły placek. Wstaw do nagrzanego na 120 stopni piekarnika i piecz przez 30 minut. Po tym czasie zmniejsz temperaturę do 100 stopni i piecz (susz) jeszcze przez 3 godziny. W tym czasie beza powinna się wysuszyć z zewnątrz i być lekko ciągnąca w środku. Możesz ją upiec dzień wcześniej i trzymać w temperaturze pokojowej, ale bez przykrycia.

Krem: Zimną śmietankę ubij na sztywno z cukrem waniliowym i dodaj schłodzone mascarpone. Ponownie zmiksuj. Gotowym kremem wyłóż na wierzch ostudzonej bezy, a wierzch polej pulpą z marakui. Do dekoracji użyj dowolnych świeżych owoców. Bezę Pavlova podaj na świeżo zaraz po przygotowaniu.