

Pavlova



Izrada:

Meringa: U čistoj staklenoj ili metalnoj posudi mutiti bjelanjke sa prstohvatom soli dok se smjesa ne zabijeli. Mutiti prvo manjom brzinom pa postepeno povećavati; zatim dodati šećer u 3 navrata i mutiti maksimalnom brzinom. Kad smjesa postane sjajna i potpuno glatka (ne smije biti kristala šećera, u suprotnom može doći do karamelizacije šećera tokom sušenja), dodati kašiku limunovog soka i dalje mutiti. Na kraju dodati i gustin i promiješati špatulom. Ukupan proces mućenja zavisi od jačine miksera i samog šećera (može potrajati i 15-20 min, sa šećerom u prahu je kraće). Na pek papiru iscrtati kružnicu d20-22 cm i na plehu pažljivo oblikovati željenu formu (na 4. ispod je prikazana ova forma prije pečenja). Sušiti u zagrijanoj rerni na 100°C oko 2.5 h (dužinu sušenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni). U procesu sušenja nikako ne otvarati vrata rerne, a nakon sušenja isključiti rernu i ostaviti pleh još min 1.5-2 h bez otvaranja, tačnije potrebno je da se potpuno ohladi u rerni. Ja volim da Pavlova bude što svjetlija i po mogućnosti bez pukotina, zato praktikujem sušenje na nižoj temperaturi ali vremenski nešto duže i potpuno hlađenje u rerni, bez otvaranja.

Potrebni sastojci:

Meringa:

- 180g bjelanjaka (od 5 većih jaja, sobne temperature),
- 250 g šećera u prahu (ili što sitnijeg kristal šećera),
- 1 kašika limunovog soka,
- 15g gustina.

Fil:

- 300 ml mliječnog vrhnja za šlag
- 4 kašike šećera u prahu (ili po ukusu)
- malo vanila paste

Još potrebno:

- oko 500 g jagoda (dio je za sos),
- Za sos:
- 200g od ukupne količine jagoda,
- 50 g šećera,
- 10 g vanilin šećera,
- 10 g gustina,
- 2 kašike vode

- Listići badema

Za fil umutiti 300 ml mliječnog slatkog vrhnja sa šećerom u prahu (količina po ukusu).

Potrebne su još jagode i po želji sos od jagoda i listići badema. Za sos od jagoda: odvojiti 200 g, isjeckati ih u odgovarajuću šerpicu i dodati 50 g šećera (ili po ukusu) i 1 vanilin šećer. kuhati na srednjoj vatri oko desetak minuta (usitniti sve štapnim mikserom), 7 g gustina pomiješati sa 2 kašike vode i zakuhati rjeđi sos. Ohladiti.

Potpuno ohlađenu meringu filovai slatkim vrhnjem, sjeckanim jagodama, sosom od jagoda i posuti listićima badema.

Prijatno!