



Pavlova s ostružinami

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na papír na pečení nakreslíme kruh (Ø 20 cm) a položíme ho na plech na pečení.
- 2 Na přípravu bezé v míse vyšleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Postupně přidáme cukr a vanilínový cukr a šleháme asi 3 minuty, dokud se cukr zcela nerozpustí. Nakonec krátce zašleháme škrob s octem. Bezé nanese na papír na pečení ve tvaru kruhu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 120 °C

Horkovzdušná trouba: 100 °C

Doba pečení: asi 100 minut

- 3 Troubu vypneme a bezé necháme v troubě asi 20 minut sušit.
- 4 Na přípravu náplně vyšleháme smetanu se Smeta-fixem a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Krátce metličkou vmícháme zakysanou smetanu a nanese na vychladlé bezé.
- 5 Ozdobíme ostružinami a ihned podáváme.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm)
elektrický ruční šlehač

Na bezé:

4 ks bílek
sůl
200 g cukr
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná PL Gustin bez lepku Dr. Oetker
2 PL ocet jablečný nebo vinný

Na náplň:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
250 g zakysaná smetana

Na ozdobení:

500 g ostružiny - očištěné

