


Truskawkowa Pavlova

Delikatna, chrupiąca na zewnątrz i miękka w środku pavlova z nutą wanilii, udekorowana świeżymi truskawkami i bitą śmietaną. Przygotowana w Airfryerze w zaledwie kilka minut, idealnie sprawdzi się jako elegancki deser na każdą okazję

 Ilość porcji: 6

 Czas przygotowania: 70

Składniki

- 2 duże białka
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżeczka mąki kukurydzianej
- ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- ½ łyżeczki białego octu
- 300 ml bitej śmietany
- 100 g truskawek, umytych i pozbawionych szypułek
- Różne owoce do dekoracji
- Gałązki mięty
-



Wykonanie:

Używając elektrycznego miksera ręcznego, ubij białka w czystej misce, aż utworzą się sztywne szczyty. Zaczynj dodawać cukier po 1 łyżce na raz, dobrze ubijając pomiędzy każdym dodaniem. Przed dodaniem kolejnej łyżki upewnij się, że cukier całkowicie rozpuścił się w bezie.

rozetrzyj odrobinę bezy między palcem a kciukiem i sprawdź jest ziarnista. Jeśli tak, kontynuuj ubijanie do uzyskania gładkiej masy.

Po dodaniu całego cukru masa powinna być bardzo gęsta i błyszcząca.

Dodaj mąkę kukurydzianą, wanilię i ocet i wymieszaj trzepaczką.

Rozerwij kawałek papieru do pieczenia, aby pasował.

Nałóż łyżką bezę na papier do pieczenia i uformuj ją grzbietem łyżki, aby uzyskać okrągły kształt z lekkim wgłębieniem pośrodku.

Umieścić w airfryer i piec przez 60 minut w temperaturze 120°C.

Po upływie tego czasu pozostaw bezę w urządzeniu do ostygnięcia.

Truskawki zmiksuj na gładką masę. Ewentualnie przetrzyj przez sito do uzyskania konsystencji puree.

Dodaj odrobinę cukru, jeśli wymagana jest dodatkowa słodycz.

Ubij śmietaną, aż stanie się miękka.

Rozmieść śmietaną na bezie, dodając na wierzch wybrane owoce.

Dodaj kilka łyżek sosu truskawkowego i udekoruj gałązkami mięty.

Złóż pavlovą dopiero wtedy, gdy będzie w pełni ostygnięta i wysuszona, w przeciwnym razie wilgoć ze śmietany i jagód zmiękczy bezę.