

Tort Pavlovej

data aktualizacji: 2020.01.24 autor: Redakcja



BEZA SKŁADNIKI:

- 8 białek
- 420g cukru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki octu

Cukier rozdrobniłam prawie na puder. Białka ubiłam na sztywną pianę, pod koniec powoli dodawałam rozdrobniony cukier. Na samym końcu dosypałam mąkę ziemniaczaną, dodałam ocet i dokładnie wymieszałam. Uformowałam z masy blat. Piekarnik rozgrzałam do 180 °C i w tej temperaturze suszyłam bezę przez 10 min, później zmniejszyłam temperaturę na 140 °C i suszyłam następnie 80 min. Wyłączyłam piekarnik i w zamkniętym pozwoliłam jej ostygnąć. W trakcie całego procesu suszenia ani razu nie otworzyłam piekarnika!

KREM MASCARPONE SKŁADNIKI:

- 500g sera mascarpone (min. 82% tłuszczu)
- 600g śmietanki 36%
- 15g cukru waniliowego

Mocno schłodzoną śmietanę ubiłam i dodałam cukier waniliowy. Do bitej śmietany dodałam mascarpone i dokładnie, ale krótko wymieszałam.

Błat posmarować należy powidłami na to trzeba nałożyć i posypać owocami,

DODATKOWO:

Owoce

Powidła z czarnej porzeczki

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34425-tort-pavlovej>