

Kvetinová Pavlova

rozkvitnutá ako jar

asi 15 k



jednoduchá príprava



do 40 minút



- 1 Na prípravu bezé v mise vyšľaháme z bielkov elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni tuhý sneh. Pridáme cukor, ocot, Solamyl a krátko zašľaháme. Hmotu rozdelíme na polovice a každú zafarbíme. Jednu polovicu zafarbíme červenou farbou a druhú žltou farbou. Cukrárske vrecká naplníme a na plechu vyloženom papierom na pečenie vytvarujeme kvietky. Vložíme do predhriatej rúry a sušíme.

Elektrická rúra: 140 °C

Teplovzdušná rúra: 120 °C

Doba sušenia: asi 20 minút

- 2 Potom znížime teplotu a sušíme ďalej.

Elektrická rúra: 70 °C

Teplovzdušná rúra: 50 °C

Doba sušenia: asi 40 minút

- 3 Kvietky necháme vychladnúť.

- 4 Na ozdobenie vyšľaháme smotanu so Smeta-fixom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Naplníme cukrárske vrecko, nanesieme na kvietky a prikráślime ovocím.

Prísady::

Na bezé:

4 ks bielok

220 g cukor práškový

2 PL ocot

2 KL Solamyl bezgluténový Dr. Oetker

Farba gélová potravinárska červená
Dr. Oetker

Farba gélová potravinárska žltá Dr.
Oetker

Na ozdobenie:

250 ml smotana na šľahanie (33%)

1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

250 g ovocie

(maliny, čučoriedky, jahody, černice)

Ešte potrebujeme:

2 plechy na pečenie (30 x 40 cm)

elektrický ručný šľahač

2 cukrárske vrecko so zrezanou
trubičkou



Čo je Pavlova? Lhký snehový múčnik so šľahačkou a ovocím, pripravuje sa z bielkov, cukru, škrobu a octu. Múčnik je pomenovaný po ruskej primabaleríne Anne Pavlovej.

