

MINI PAVLOVE

KAWOWO-MALINOWE z Mokate Mix 3in1 Classic



50 min



2h 50 min



10-12 porcji

Składniki:

BEZIKI

- 5 białek w temperaturze pokojowej
- 280 g cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- barwnik różowy w żelu (kilka kropli)

KREM

- 2 saszetki Mokate Mix 3in1 Classic
- 250 g mascarpone
- 200 g śmietanki 36%
- świeże maliny

DEKORACJA

- świeże i liofilizowane maliny



Przygotowanie:

- 01** Wlać białka do miski miksera, dodać sok z cytryny i wsypać cukier. Ubijać na wysokich obrotach do uzyskania sztywnej, lśniącej masy.
- 02** Na koniec dodać skrobię ziemniaczaną i barwnik. Włączyć mikser na 10 sekund, aby wymieszać składniki.
- 03** Nagrząć piekarnik do 90°C. Nakładać porcje bezy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, używając łyżki lub rękawa cukierniczego, zachowując podobną średnicę.
- 04** Suszyć mini bezy w piekarniku przez około 2 godziny. Po wysuszeniu ostudzić na kratce.
- 05** Do miski miksera włożyć mascarpone, śmietankę oraz dwie saszetki Mokate Mix 3in1 Classic i ubić na sztywny, puszysty krem.
- 06** Krem przełożyć do worka cukierniczego i nałożyć na pierwszy blat bezy. Położyć świeże maliny i przykryć kolejnym blatem bezy. Całość powtórzyć 2 razy.
- 07** Udekorować wierzch świeżymi i liofilizowanymi malinami. Wstawić do lodówki na minimum 4 godziny przed podaniem.