

ŚWIĄTECZNA PAVLOVA

z Mokate Mix 3in1 Warming o smaku
Czekolady i Pomarańczy z Cynamonem



1h 10 min



3h 10 min



6 porcji

Składniki:

BEZA

- 4 białka w temperaturze pokojowej
- 210 g cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

FRUŻELINA ROZGRZEWAJĄCA

- 200 g owoców leśnych mrożonych
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 1 saszetka Mokate Mix 3in1 Warming o smaku Czekolady i Pomarańczy z Cynamonem

KREM I DODATKI

- 250 g mascarpone
- 200 g śmietanki 36%
- świeże maliny, owoce granatu, żurawiny



Przygotowanie:

- 01** Do misy miksera wlać białka, sok z cytryny oraz wsypać cukier. Ubijać na najwyższych obrotach do uzyskania sztywnej, lśniącej bezy.
- 02** Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i włączyć mikser na 10 sekund do wymieszania składników.
- 03** Piekarnik nagrzać 90 stopni, a blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Na papierze wyrysować dwa okręgi (jeden w drugim) o średnicy 22 cm i 8 cm.
- 04** Porcje bezy wyciskać z rękawa cukierniczego, formując gniazdzka na wyrysowanej obręczy.
- 05** Włożyć do piekarnika i suszyć przez około 2 godziny. Studzić w uchylonym piekarniku.
- 06** W czasie suszenia bezy można przygotować rozgrzewającą frużelinę. Mrożone owoce przełożyć do rondla wraz z cukrem. Podgrzewać do rozgotowania owoców przez 10 minut. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z wodą i przelać do gorącego sosu. Zagotować. Owoce zdjąć z ognia i rozmieszać z Mokate 3in1 Warming. Gęstą frużelinę przełożyć do słoiczka i przechowywać w lodówce do momentu dekoracji świątecznej bezy.
- 07** Przygotowanie kremu rozpocząć od włożenia do misy miksera mascarpone, śmietanki, cukru pudru. Całość ubić na wysokich obrotach do osiągnięcia sztywnego i puszystego kremu.
- 08** Krem nałożyć na dno bezowych gniazdek. Następnie do każdego gniazdzka dodać łyżkę schłodzonej frużeliny i przykryć kremem śmietankowym. Świąteczną Pavlovą dekorować owocami, rozmarynem i frużeliną.