



PAVLOVA TORTA

Drága Anyósomé a világ legjobb pavlovája, minden karácsonyi vacsoránkat ez koronázza meg. Ez pedig a világ második legjobb pavlovája, bízom benne, hogy nálatok ez kerül majd az asztalra. Sokan félnek az elkészítésétől, pedig semmi ördöngösség nincs benne. Tipp: a tojásfehérje legyen szobahőmérsékletű, így nem fog összeesni a hab. 10 percenként nyisd ki a sütő ajtaját, így kiszáll a gőz, szuper lesz a torta a tejszínt csak közvetlenül a tálalás előtt verd fel.

HOZZÁVALÓK

4 tojásfehérje

200 g kristálycukor

1 kk vaníliakivonat

1 kk fehérborecet

1 ek étkezési

keményítő

300 ml habtejszín

1 zacskó vaníliás cukor

sok gyümölcs, esetleg
gyümölcsszirup

ALLERGÉNEK

- 1 A legfontosabb, hogy nagyon tisztán dolgozz, egyébként nem lesz kemény a hab.
- 2 Válaszd szét a tojásokat, csak a fehérjére lesz szükség. Legyen tiszta a tál, és egy csepp sárga se kerüljön bele!
- 3 Verd fel kemény habbá egy csipet sóval a tojásokat, majd kis adagokban add hozzá a cukrot.
- 4 Addig dolgozz a habverővel, amíg el nem olvadnak a cukorszemek. Mehet bele a vanília kivonat és az ecet is.
- 5 A legvégén kavard el benne a keményítőt.
- 6 Tegyél sütőpapírt a tepsibe, halmozd a közepére a habot. Ha az segítség, akkor rajzolj körbe egy 22-25 centi átmérőjű kör formát, ebbe igazítsd a habot.
- 7 A lényeg, hogy a széle legyen magasabb. Nem kell nagyon elsimítani, a rusztikussága adja meg a formáját.
- 8 Tedd egy órára a 130 fokra előmelegített sütőbe, kb 10 percenként nyisd ki az ajtót, szálljon ki a gőz a sütőből.
- 9 Zárd el a sütőt, félig nyisd ki az ajtót, és így hagyd kihűlni a pavlovád.

10

Közvetlenül tálalás előtt verd fel a tejszínt egy vaníliás cukorral. Ha nem bízol magadban, akkor használj habfixet.

11

Halmazd a torta közepébe, szórd rá a gyümölcsöket, vagy locsold meg gyümölcsöntettel. Szét fogják kapkodni, erre fogadni merek!



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

