

Biała pavlova



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	6
miątki cukier	300g
500 ml śmietany	
owoce sezonowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

6 białek ubijamy na sztywno - pod koniec dodajemy po łyżce 300g miątkiego cukru, łyżeczkę mąki kukurydzianej i łyżeczkę białego vinegrate.

Formujemy w mały okrąg na papierze do pieczenia na blasze. Rozgrzewamy piekarnik do 180st. Wstawiamy do pieca w 180st i po 5 min przykręcamy temperaturę na 150st. Pieczemy 1,5 godziny. Studzimy w uchylonym piekarniku.

Wystudzoną bezę sposobem Nigelli położyć na paterze dnem do góry i wyłożyć na nią 500 ml ubitej na sztywno bitej śmietany (bez cukru. Dekorować owocami sezonowymi i np startą czekoladą.

Beza ma być z wierzchu wysuszona a w środku ciagnąca. Może lekko popękać.