Czekoladowa Pavlova

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białko	6
cukier	300 g
łyzeczka czerwonego octu winnego	
1 łyzeczke mąki kartoflanej	
starta czekolada	50 g
kakao	3 łyżki
śmietana kremówka	500 ml
owoce sezonowe	
starta czekolada do posypania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wg Nigelli Lawson ale przepis szefa kuchni hotelu Esplanade z Australii z 1929 dla Anny Pavlovej .

6 białek ubić na sztywno - pod koniec dodawac po łyżce 300g miałkiego cukru i ubjać dlaej na sztywno. Potem dodac łyżeczkę mąki kartoflanej, czekolade, kakao i łyżeczkę octu. Wymeiszac recznie delikatnie.
Uformować w okrąg (mały) na papierze do pieczenia na blasze. Rozgrzac piekarnik do 180st. Wstawić do pieca w 180st i po 5 min przykręcić tempetarurę na 150st. Piec 1,5 godziny. Studzić w uchylonym piekarniku.
Wystudzoną bezę sposobem Nigelli położyć na paterze (mozna dnem do góry) i wyłożyć na nią 500 ml ubitej na sztywno bitej śmietany (bez cukru). Dekorować owocami sezonowymi i np startą czekoladą.