Czekoladowa Pavlova z bitą śmietaną i truskawkami

OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Beza:

białko	9 sztuk
cukier	450 gramów
ocet winny	2 łyżeczki
kakao	3 łyżki
sól	1 szczypta

Dodatkowo:

truskawki	400 gramów
śmietana 30%	500 mililitrów
cukier puder	2 łyżki
esencja waniliowa	1 łyżeczka
czekolada gorzka	50 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Beza: Białka przelać do dużej miski, dodać szczyptę soli i miksować na wolnych obrotach. Kiedy białka zwiększą swoją objętość stopniowo dosypywać cukru. Miksować do uzyskania puszystej, szklistej piany, idealnie sztywnej. Pod koniec ubijania dodać przesiane kakao i ocet. Zmiksować do połączenia się składników. Blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia lub silikonową matą. Jeśli używamy papieru odrysować na nim okrąg o średnicy ok. 23 cm. Na środek okręgu przełożyć pianę z białek i delikatnie wyrównać ku górze. Bezę od razu wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika (grzałka góra-dół) i zmniejszyć temperaturę do 130-140 stopni. Bezę suszyć przez ok. 1 godzinę i 15-30 minut, aż zewnątrz będzie chrupiąca, a środek pozostanie miękki. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i pozostawić bezę na 15 minut w zamkniętym piekarniku. Potem wystudzić bezę całkowicie przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.
Śmietanę kremówkę ubić na sztywno z cukrem i ekstraktem. Udekorować wierzch bezy. Śmietanę posypać posiekaną czekoladą. Na wierzchu ułożyć umyte i osuszone truskawki.