

Pavlova rolada sa šumskim voćem

45–50 Min

Sastojci 10 Porcije

= Kotányi Produkte

135 g	Bjelanjaka (od 4 jaja), sobne temperature
80 g	Šećera
1 vrećica	Praška za pecivo
1 žlica	Soka limuna
10 g	Gustina
30 g	Listića badema
400 ml	Vrhnja za šlag
2 žličice	Bourbon vanilija pasta
350 g	Bobičastog voća (borovnice, maline, jagode, trešnje, višnje)
	Šećer u prahu, za posluživanje

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 150°C. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. U čistu suhu posudu dodajte bjelanjke i miksajte ih mikserom na srednjoj jačini dok ne postanu pjenasti, oko 5 minuta.
2. Postupno dodajte obje vrste šećera, žlicu po žlicu uz neprestano miksanje na najvećoj brzini. Miksajte dok ne dobijete čvrst, sjajan snijeg od bjelanjaka. Provjerite je li se sav šećer otopio tako što ćete malu količinu smjese protrljati između prstiju – ne smije biti zrnaca.
3. U manjoj zdjelici sjedinite gustin i vinski kamen sa 2 žlice dobivenog šauma i sokom limuna. Zatim lagano umiješajte špatulom u šaum dok se sastojci ne sjedine.
4. Smjesu ravnomjerno rasporedite na papira za pečenje u limu te pospite listićima badema. Prebacite u pećnicu i pecite 30 minuta, odnosno dok kora ne postane blago zlatna i hrskava.
5. Kada je kora gotova, izvadite je iz pećnice. Odmah je prebacite na čistu kuhinjsku krpu ili drugi list papira za pečenje, tako da strana s bademima bude prema dolje. Pažljivo odlijepite papir za pečenje na kojem se pekla i ostavite da se potpuno ohladi.
6. Hladno vrhnje za šlag izmiksajte u šlag. Pred kraj miksanja dodajte bourbon vanilija pastu. Voće operite i očistite. Ohlađenu beze koru premažite šlagom, ostavljajući mali rub slobodan sa svih strana. Po šlagu ravnomjerno rasporedite voće.
7. Uz pomoć papira za pečenje ili kuhinjske krpe zarolajte koru s nadjevom u roladu. Zarolanu roladu zamotajte u papir za pečenje i stavite u hladnjak na minimalno 2 sata da se dobro ohladi i stisne. Prije posluživanja, po želji ukrasite roladu šlago, voćem i posipajte šećerom u prahu.