



Pavlova rolada z jagodičevjem

⌚ 180–240 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

135 g	Beljakov (iz 4 jajc), sobne temperature
80 g	Sladkorja
1 vrečka	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
0.5 žlice	Sode bikarbonate
1 žlička	Limoninga soka
10 g	Koruznega škroba
30 g	Narezanih mandljev
400 ml	Smetane za stepanje
2 žlički	♦ Bourbon vaniljeva pasta
350 g	Mešanega jagodičevja (borovnice, maline, jagode, češnje, višnje)
	Sladkor v prahu za serviranje

- 1 Pečico segrejte na 150 °C. Pekač obložite s peki papirjem. V čisti, suhi posodi stepite beljake z električnim mešalnikom na srednji hitrosti, dokler ne postanejo penasti, približno 5 minut.
- 2 Postopoma dodajte oba sladkorja, žlico za žlico, medtem ko mešate pri visoki hitrosti. Stepajte, dokler beljaki niso čvrsti in sijoči. Med prsti podrgnite malo zmesi – če je sladkor popolnoma raztopljen, ne boste občutili zrn.
- 3 V manjši skledi zmešajte koruzni škrob in vinski kamen z 2 žlicama beljakove mase ter limoninim sokom. To zmes nežno vmešajte v preostalo beljakovo maso s spatulo, le toliko, da se sestavine povežejo.
- 4 Zmes enakomerno razporedite po pripravljenem pekaču in posujte z mandljevimi lističi. Pecite 30 minut oziroma dokler površina ni rahlo zlato rjava in hrustljava.
- 5 Ko je pečeno, vzemite iz pečice in takoj obrnite na čist kuhinjski prt ali svež list peki papirja, tako da so mandlji obrnjeni navzdol. Previdno odstranite peki papir in pustite, da se beljakova masa popolnoma ohladi.
- 6 Mrzlo smetano stepite, dokler ne nastanejo čvrsti vrhovi. Proti koncu stepanja dodajte pasto iz burbonske vanilije. Operite in pripravite jagodičevje. Ohlajeno beljakovo osnovo premažite s stepeno smetano, pri tem pa na robovih pustite nekaj prostora. Po smetani enakomerno potresite jagodičevje.
- 7 S pomočjo peki papirja ali kuhinjskega prta nežno zvijte beljakovo osnovo v rolado. Zvitek ovijte v peki papir in postavite v hladilnik za najmanj 2 uri, da se učvrsti. Pred serviranjem okrasite z dodatno stepeno smetano, jagodičevjem in po želji potresite s sladkorjem v prahu.

