

Рулет Павлова

180—240 Мин.

Ингредиенты 10 Порции

= Kotányi Produkte

135 г	Яичные белки
80 г	Сахар
1 пакетик	Ванильный сахар с натуральной ванилью
0.5 ч.л.	Разрыхлитель теста
10 г	Лимонный сок
10 г	Кукурузный крахмал
30 г	Миндальные лепестки
400 мл	Сливки 33%
350 г	Свежие ягоды (голубика, малина, клубника)
	Сахарная пудра, для подачи

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 150 °C. Застелите противень пергаментной бумагой. В чистой сухой миске взбейте яичные белки миксером на средней скорости до образования пены.
2. Смешайте ванильный сахар Kotanyi с обычным сахаром. Затем постепенно вводите смесь сахара в белковую массу, продолжая взбивать на высокой скорости. Взбивайте, пока белки не станут плотными и блестящими. Разотрите немного смеси между пальцами, чтобы убедиться, что сахар полностью растворился.
3. В небольшой миске смешайте кукурузный крахмал, разрыхлитель, две столовые ложки белка и лимонный сок. Полученную смесь осторожно введите в основную белковую массу, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой до полного объединения компонентов.
4. Равномерно распределите смесь по противню, застеленному пергаментной бумагой, и посыпьте миндальными лепестками. Выпекайте 30 минут или до тех пор, пока поверхность не станет слегка золотистой и хрустящей.
5. Достаньте из духовки и сразу же переверните безе на чистое кухонное полотенце или чистый лист пергамента миндальной стороной вниз. Аккуратно снимите пергамент и дайте безе полностью остыть.
6. Взбейте холодные сливки до устойчивых пиков. Промойте и просушите ягоды. Смажьте остывшее безе взбитыми сливками, оставляя небольшие бортики по краям. Равномерно распределите ягоды по крему.
7. Используя пергаментную бумагу или полотенце, аккуратно сверните безе в рулет. Заверните его в пергаментную бумагу и поставьте в холодильник минимум на 2 часа, чтобы он стабилизировался. Перед подачей украсьте взбитыми сливками, ягодами и посыпьте сахарной пудрой. Приятного аппетита!