



Руло „Павлова“ с горски плодове

⌚ 180—240 Минути 

Подготовка

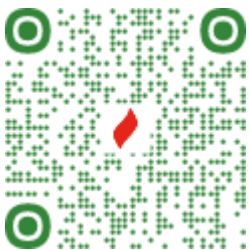
Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Белтъци (ок. 135 g), на стайна температура
10 g	Царевично нишесте
80 g	Кристална захар
1 пакетче	♦ Бурбонска Ванилова захар
½ ч.л.	Сода бикарбонат
1 с.л.	Лимонов сок
30 g	Бадеми, филирани

За пълнежа

400 ml	Бита сметана
½ пакетче	♦ Бурбонска Ванилова захар
350 g	Горски плодове
	Пудра захар



- 1 Загрейте фурната на 150°C предварително и пригответе голяма правоъгълна тава, покрита с хартия за печене.
- 2 В купа разбийте белтъците на средна скорост, докато станат на пяна (ок. 5 минути). След това постепенно добавете кристалната и ваниловата захар (по 1 с.л. наведнъж), разбивайки постоянно с миксера на по-висока скорост, докато захарта се разтвори и получите лъскава смес, която лесно образува връхчета.

СЪВЕТ: Тествайте сместа като я втриете между пръстите си – не трябва да усещате зрънца кристална захар.

- 3 В отделна купа разбъркайте 2 с.л. от белтъчената смес с царевичното нишесте, лимоновия сок и содата. Добавете към разбитите белтъци внимателно с помощта на шпатула и подпъхващи движения, за да запазите пухкавостта на сместа.
- 4 Разпределете равномерно сместа върху тавата и поръсете с бадемите. Опечете във фурната за 30 минути.
- 5 Извадете от фурната и веднага обърнете тавата върху нова хартия за печене, така че кекса да падне с бадемите надолу. Отлепете използваната хартия за печене отгоре и оставете да изстине напълно.
- 6 През това време разбийте сметаната за пълнежа с ваниловата захар. Измийте горските плодове и ги подсушете. Нарежете ги на по-малки парченца, ако е необходимо (напр. ако използвате ягоди).
- 7 Намажете кекса с разбитата сметана, като оставете 1-2 см без пълнеж по краищата. Разпределете горските плодове отгоре и навийте на руло с помощта на хартията за печене.

СЪВЕТ: Запазете малка част от сметаната и горските плодове за украса.

- 8 Приберете рулото в хладилника за поне два часа, за да стегне. Декорирайте със сметана и горски плодове по желание преди да сервирате и поръсете с пудра захар.