Pavlova torta bogyós gyümölcsökkel

180—240 Perc

Elkészítés

1. Melegítsük elő a sütőt 150°C-ra. Béleljünk ki egy nagy tepsit sütőpapírral. Egy tálban kezdjük el felverni a tojásfehérjét közepes fokozaton, amíg habos nem lesz
2. Fokozatosan adjuk hozzá a kristálycukrot és a vaníliás cukrot, miközben magasabb fokozatra kapcsolunk. Addig folytassuk, amíg a hab fényes, kemény csúcsokat formál.
3. Egy kis tálban keverjük össze az étkezési keményítőt, a szódabikarbónát, 2 evőkanálnyi habbal és a citromlével. Ezt a keveréket óvatosan forgassuk bele a maradék habba egy spatulával, éppen csak addig, amíg egynemű lesz.
4. Simítsuk a habot egyenletesen a sütőpapírral bélelt tepsibe, és szórjuk meg a tetejét a szeletelt mandulával. Süssük 30 percig, amíg a teteje enyhén aranybarna és ropogós lesz.
5. Ha kész, azonnal borítsuk ki egy tiszta konyharuhára vagy egy másik sütőpapírra, mandulás felével lefelé. Óvatosan húzzuk le róla a sütéshez használt papírt, majd hagyjuk teljesen kihűlni.
6. Felverjük a hideg tejszínt kemény habbá, a vége felé keverjük hozzá a Bourbon vaníliapasztát is. Közben mossuk meg és készítsük elő a gyümölcsöket. A kihűlt hablapra kenjük rá a tejszínhabot, úgy, hogy körben egy kis szegélyt szabadon hagyunk. Szórjuk meg a tetejét egyenletesen a gyümölcsökkel.
7. A sütőpapír vagy a konyharuha segítségével óvatosan tekerjük fel a habot egy szép roládba. Csomagoljuk sütőpapírba, és tegyük hűtőbe legalább 2 órára, hogy megdermedjen és könnyebben szeletelhető legyen.

TIPP: Tálalás előtt díszítsük még egy kevés tejszínhabbal, friss gyümölcsökkel és porcukorral

Összetevők 10 fő részére

= Kotányi Produkte

4 db	Tojás fehérje
80 g	Kristálycukor
1 csomag	Bourbon vaníliás cukor
0.5 tk	Szódabikarbóna
1 ek	Citromlé
10 g	Étkezési keményítő
30 g	Szeletelt mandula
400 ml	Habtejszín
2 tk	Bourbon vaníliapaszta
350 g	Vegyes bogyós gyümölcs (áfonya, málna, eper, meggy, cseresznye stb.)
	Porcukor a tálaláshoz