Rolada Pavlova z owocami leśnymi

40–50 Min

Składniki - Ilość osób: 10

= Kotányi Produkte

135 g	Białka (z 4 jajek), w temperaturze pokojowej
80 g	Cukier
1 szt	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
0.5 łyżeczki	Soda oczyszczona
1 łyżka	Sok z cytryny
10 g	Skrobia kukurydziana
30 g	Płatki migdałowe
400 ml	Śmietana kremówka
2 łyżeczki	Pasta waniliowa Bourbon
350 g	Mieszanka owoców leśnych (borówki, maliny, truskawki, poziomki, czereśnie, wiśnie)
	Cukier puder do dekoracji

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 150°C. Wyłóż blachę papierem do pieczenia. W czystej i suchej misce ubij białka mikserem na średnich obrotach, aż będą pieniste (ok. 5 minut).
2. Stopniowo dodawaj oba rodzaje cukru, po łyżce, miksując na wysokich obrotach. Ubijaj, aż piana będzie sztywna i błyszcząca. Sprawdź między palcami, czy cukier się rozpuścił – nie powinno być grudek.
3. W małej miseczce wymieszaj skrobię kukurydzianą, sodę oczyszczoną, 2 łyżki piany z białek i sok z cytryny. Delikatnie wmieszaj tę mieszankę do reszty piany za pomocą szpatułki, tylko do połączenia składników.
4. Rozsmaruj masę równomiernie na wyłożonej papierem blaszce i posyp płatkami migdałów. Piecz przez 30 minut, aż wierzch będzie lekko złocisty i chrupiący.
5. Po upieczeniu od razu odwróć bezę migdałami do dołu na czysty ręcznik kuchenny lub nowy arkusz papieru do pieczenia. Delikatnie zdejmij papier do pieczenia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
6. Ubij zimną śmietanę na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj pastę waniliową. Umyj i przygotuj owoce. Rozprowadź bitą śmietanę na ostudzonej bezie, zostawiając mały margines przy brzegach. Równomiernie rozsyp owoce na śmietanie.
7. Używając papieru do pieczenia lub ręcznika, delikatnie zwiń bezę w roladę. Zawiń w papier do pieczenia i schładzaj w lodówce przez co najmniej 2 godziny, aby stężała. Przed podaniem udekoruj dodatkową bitą śmietaną, owocami i oprósz cukrem pudrem według uznania.