

Vánoční Pavlova

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bílky (6 ks) ušleháme v tuhý sníh. Postupně do něj zašlehejte 200 g krupicového cukru, kukuřičný škrob (2 ČL) a citronovou šťávu (2 ČL). Vzniklou hmotu nanese na plech s pečicím papírem do kruhu, který jsme obkreslili kolem menšího talíře. Pomocí špachtle uhladíme hmotu do tvaru cca 8-10 cm vysokého válce s hladkým vrchem. Uprostřed vytvoříme důlek o průměru 10 cm. Pak lžící utvoříme ze stran ledabylé tahy směrem vzhůru pro vytvoření koruny. Vložíme do trouby předehřáté na 160 °C horkovzduch a teplotu snížíme na 120 °C. Pečeme 110 minut. Poté troubu vypneme a dort nechte uvnitř zcela vychladnout. Mražené maliny (150 g) vložíme do kastrůlku s cukrem a vaříme na mírném ohni za občasného míchání 15 minut. Z vychlazené smetany ušleháme šlehačku. Namažeme ji rovnoměrně do důlku na dort, přelijeme malinovou šťávou, posypeme ovocem a pomerančovou kůrou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Citróny** - 15 g
- **Jahody** - 60 g
- **Pomeranče** - 40 g
- **Bílek** - 186 g
- **Cukr krystal** - 300 g
- **Maliny čerstvé** - 130 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 15 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 325 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

