Dort Pavlova

Cuisine: **Czech**
Food category: **Desserts**

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

Program steps

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:05 hh:mm	150 °C	100 %	
2	Hot air	0 %	Termination by time	01:30 hh:mm	130 °C	90 %	

Ingredients - number of portions - 1

Name	Value	Unit
bílky (z cca 4 vajec)	0.12	kg
Cukr krupice	0.22	kg
Kukuřičný škrob	0.04	kg
Vinný ocet bílý	0.02	l

Directions

Bílky odměřte do mísy a
při nízkých otáčkách šlehače šlehejte tak dlouho, až při vytažení metel začnou tvořit tuhé špičky.
Pak postupně přisypávejte cukr, důkladně ho zašlehávejte, aby byl
sníh pevný, lesklý a zároveň bez velkých bublin.

Přidejte škrob a ocet a zlehka prošlehejte. Plech potáhněte pečicím papírem a směs vytvarujte do kruhu o průměru 18 cm (viz Tipy + triky).
Smetanu ušlehejte dopevna, natřete ji na pavlovu, navrch dejte dužinu z maracuji, jahody,případně poprašte moučkovým cukrem.
Nakrájejte na dílky – nelekejte se, prakticky vždycky se přitom aspoň trochu rozdrobí – a ihned podávejte.
Tipy + triky
HMOTA Správnou konzistenci sněhu s cukrem poznáte také podle toho, že směs ztrojnásobí svůj objem a když vyjmete metly, tvoří špičky.
ČAS Nízká teplota se postará o to, že ‚pusa' pěkně vyběhne, zatímco dlouhý pobyt v troubě vysuší krustičku dokřupava.
SKLADOVÁNÍ:
Upečená pavlova vydrží (bez smetany
a oblohy!) ve vzduchotěsné nádobě pět dnů při pokojové teplotě.
TVAROVÁNÍ:
Pravidelného kruhového tvaru pavlovy
dosáhnete tak, že si kruh předkreslíte na pečicí papír. Ovšem pozor – na plech pak papír přijde stranou, na niž jste kreslili, dolů. V opačném případě budete mít korpus s obtisknutými čarami. Sněhovou hmotu naneste lžící doprostřed kruhu a dotvarujte

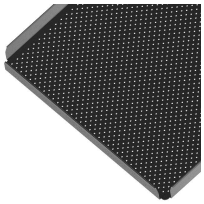
cukrářskou špachtlí nebo plochým nožem. Pokud chcete, aby pavlova při podávání byla pokud možno dokonalá a bez trhlin, neste ji na stůl raději i s papírem

PEČENÍ:

Na program výše uvedený a ješte jeden tip:

Konvektomat po skončení pečení otevřete a nechte dort Pavlova v něm i vychladnout.

Recommended accessories



Perforated aluminium sheet, teflon coated