



Samo najlepsze!

Pavlova z kremem na bazie Czekodżemu

Składniki

Czekodżem Wiśnia Łowicz

Konfitura z Wiśni Łowicz

5 białek

220g cukru drobnego

1 łyżka octu

1 łyżka mąki ziemniaczanej

500ml śmietany kremówki

100g płatków migdałowych

Opis przygotowania:

Białka (w temperaturze pokojowej) ubij na wysokich obrotach, pod koniec ubijania stopniowo, po 1 łyżce dodaj cukier. Kiedy dodasz już cały cukier, dodaj ocet i mąkę ziemniaczaną. Miksuj jeszcze chwilę, beza musi być lśniąca. Na papierze do pieczenia zaznacz okrąg o średnicy 18cm (np. odrysowując od małego talerzyka) i wyłóż bezę. Brzegi bezy podnieś szpatułką do góry. Piecz w nagrzanym do 130C piekarniku bez termoobiegu przez 30 minut. Następnie obniż temperaturę do 100C i susz przez 2 godziny.

Migdały upraż na suchej patelni aż będą rumiane.

Śmietanę ubij na sztywno i dodaj 3 łyżki Czekodżemu Wiśniowego Łowicz, mieszając delikatnie z ubitą śmietaną. Krem wyłóż na górę upieczonej bezy, posyp prażonymi migdałami i przyozdób wiśniami z konfitury Łowicz.

