

Πάβλοβα



BOSCH

Τεχνολογία για τη ζωή

Πάβλοβα



Υλικά:

Για το μείγμα μαρέγκας:

1 ασπράδι αυγού

1 πρέζα αλάτι

50 γρ. ζάχαρη

Για την κρέμα βατόμουρου:

75 γρ. κρέμα γάλακτος

1 κ.γ. ζάχαρη

150 γρ. φρέσκα σμέουρα

4 κ.σ. σιρόπι βατόμουρου

Επιπλέον:

ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Εκτέλεση:

1. Κόβουμε ένα κομμάτι χαρτί ψησίματος στο ίδιο μέγεθος με το ταψί.
2. Ζεσταίνουμε το ταψί χωρίς το χαρτί ψησίματος στο θερμαινόμενο συρτάρι στους 80°C για 30 λεπτά.
3. Χτυπάμε το ασπράδι με μια πρέζα αλάτι μέχρι να σφίξει. Προσθέτουμε σταδιακά τη μισή ζάχαρη. Μόλις γυαλίσει το μείγμα με το ασπράδι, βάζουμε και την υπόλοιπη ζάχαρη.
4. Τοποθετούμε το χαρτί ψησίματος σε ξεχωριστό ταψί. Γεμίζουμε με το μείγμα της μαρέγκας μια σακούλα ζαχαροπλαστικής και κάνουμε ένα άνοιγμα στη μύτη της σακούλας. Δημιουργούμε, πιέζοντας το μείγμα να βγει από τη σακούλα, μεγάλα σχήματα 4 εκ. πάνω στο ταψί και φτιάχνουμε βαθουλώματα στην επιφάνειά τους για να κάτσει αργότερα η κρέμα πάνω τους. Ενδιάμεσα φτιάχνουμε 4 μικρότερες μαρέγκες για να τις χρησιμοποιήσουμε ως τα καπάκια.
5. Τοποθετούμε προσεκτικά τις μαρέγκες, με το χαρτί ψησίματος στο προθερμασμένο ταψί και τις βάζουμε μέσα στο θερμαινόμενο συρτάρι για 3 ώρες στους 80°C.
6. Ανακατεύουμε τη ζάχαρη στην κρέμα γάλακτος και τη ρίχνουμε στα βαθουλώματα που έχουμε δημιουργήσει στις μαρέγκες, σε κάθε μία ξεχωριστά. Στη συνέχεια τοποθετούμε από πάνω τα σμέουρα, ρίχνουμε από ένα κουταλάκι του γλυκού σιρόπι βατόμουρο και κλείνουμε την κάθε μία με τα καπάκια που έχουμε φτιάξει.
7. Τα τοποθετούμε σε πιάτα του γλυκού, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και απλώνουμε τα υπόλοιπα σμέουρα στο πιάτο.

Πρόταση ψησίματος:

Θερμαινόμενο συρτάρι

Χρησιμοποίησε την εφαρμογή Home Connect, για να στείλεις τις επιθυμητές ρυθμίσεις στο φούρνο σου.



BOSCH

Τεχνολογία για τη ζωή