


Павлова с Крем Оле Банан и шоколад

Рецепта от блог Вкусното ми Хоби със Страст и Любов

12 парчета (/парченца)

 Лесно

 up to 60 Min.



Съставки:

За блата:

4 - 5 бр. белтъка (Около 150 г)
270 г захар
20 г пудра захар
1 капки лимонов сок 1/4 чаена
лъжица
1 бр. бурбонска ванилова захар
Dr.Oetker

За крема:

1 пак. Крем Оле Банан с шоколад
300 мл прясно мляко
2 - 4 бр. ягоди
7 - 10 бр. боровинки

1 За блата:

Поставете белтъците в купа и ги затоплете на водна баня, заедно със захарта, разбърквайте докато захарта се стопи напълно. Преместете сместа в купата на миксера и разбийте, докато получите плътна, много гъста и лъскава смес. Към края прибавете лимоновия сок, пудрата захар и ванилията. Разбийте отново за 3-4 минути.

Включете фурната на 100 градуса.

Направете кръг с молив върху хартия за печене с диаметър 22 сантиметра. Обърнете листа наобратно. Изсипете сместа и оформете в кръга една голяма целувка с дупка по средата. Поставете белтъчното тесто във фурната и печете 20 минути на 100°C. След това намалете на 70°C и печете 2 часа. След това време, изключете фурната и оставете блата за още 1 час в нея.

2 За крема и украсата:

Когато целувката е напълно студена, разбийте крема с прясното мляко и гарнирайте с него Павлова.

Отгоре върху крема поставете малко прясно разбита сметана, ягоди и боровинки.