



Pavlova z owocami

Autor: Beata Donańska

Danie: **Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ubijamy białka ze szczyptą soli. Gdy ubijemy na sztywno, dodajemy cukier oraz sok cytrynowy, cały czas mieszając. Formujemy 2 okrągłe placki i pieczemy 3 godziny w 100 stopniach.

Krok 2

Ubijamy śmietankę i nakładamy na ostudzony blat bezowy. Przykrywamy drugim blatem i wykładamy resztę śmietanki. Na wierzch nakładamy owoce. Smacznego!

Wskazówki

Śmietanka musi być dobrze schłodzona przed ubiciem, można dodać cukier waniliowy.

Składniki:

- 6 białek,
- 2 szklanki cukru,
- szczypta soli,
- łyżeczka soku cytrynowego,
- śmietanka 36% łaciata,
- owoce sezonowe