

Pavlova s maracujou a mangem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- Bílek 6 ks
- Cukr moučkový 220 g
- Kukuřičný škrob 2 lžíce
- Vinný ocet bílý 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **Na ozdobení**
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Maracuja 1 ks
- Mango 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

- 1)
Do bílků jsem přidal špetku soli a vše vyšlehal do hustého sněhu. Za stálého šlehání po lžících postupně jsem přidával cukr, to vše při nejvyšší rychlosti. Následně prosátou škrobovou moučku a nakonec ocet.
- 2)
Připravené těsto jsem navršil na pečící papír do tvaru kolečka (jedno velké a dvě malé). Po okrajích by mělo být těsto vyšší než uprostřed, to aby šlehačka s ovocem lépe držela.

3)

Troubu jsem předeřál na 150 °C, poté stlumil a pekl na 110 °C po dobu 80 minut. Je to spíš takové sušení.

4)

Po upečení jsem korpus nechal vychladnout v troubě. Teplota pečení je orientační, každá trouba peče jinak, takže je potřeba zkoušet. Pavlova by měla zůstat po upečení bílá, na povrchu křupavá a uvnitř vláčná. Že je korpus hotový poznáte tak, že jej lze lehce odlepit od pečicího papíru.

5)

Na vychladlý korpus jsem navršil ušlehanou šlehačku bez cukru, pak pokrájené mango a nakonec vše jsem zakapal dřením maracuji. Dort je nejlepší podávat hned. Jinak korpus bez šlehačky vydrží 2 dny.

Poznámka:

Světznámý dezert Pavlova byl vytvořen speciálně pro balerínu Annu Pavlovu a podával se s kiwi. Sněhovou pusinku ale můžete doplnit i jiným ovocem. Právě příjemnou nakyslou chuť ovoce s kombinací sladkého korpusu si zamiluje každý.