

Dezert jahodová Pavlová

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- jahody 450 g
- zlatý třtinový cukr 225 g
- kukuřičný škrob 1 lžička
- bílý vinný ocet 1 lžička
- cukr moučka 1 lžíce
- bílek 4 ks
- **Na krém**
- jahody 300 g
- maliny 250 g
- zakysaná smetana 200 g
- bílý jogurt 200 g
- cukr moučka 5 lžíce
- zázvor 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Austrálie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Bílky vyšleháme elektrickým šlehačem do tuha i leskla, postupně přisypáváme moučkovým cukr (vždy přidáme 2 lžíce a řádně zašleháme)
2. Když jsme přisypali veškerý cukr, šleháme ještě tři až čtyři minuty, pak přidáme kukuřičný škrob a vinný ocet

3. Směs přendáme na plech vyložený pečícím papírem, rozetřeme do kruhu o průměru 20 cm, pak z hmoty uděláme velkou miskou s vyššími okraji, abychom mohli hotovou Pavlovu naplnit krémem
4. Dáme do vyhřáté trouby na 180 °C, teplotu snížíme na 120 °C a pečeme hodinu a půl, troubu vypneme, necháme v ní Pavlovu zcela zchladnout, pak od základu dortu odtrhneme pečicí papír a Pavlovu dáme na servírovací talíř
5. Zakysanou smetanu promícháme s vykapaným jogurtem, přidáme na jemno nasekané lístky máty, na jemno nastrouhaný zázvor, moučkový cukr, rozmačkané jahody i maliny a zlehka vše promícháme
6. Připraveným krémem naplníme Pavlovu, posypeme očištěnými jahodami pokrájenými na čtvrtky, poprášíme moučkovým cukrem, ozdobíme lístky máty a podáváme.

Poznámka:

zázvor velký 1 cm