

Pavlova s pomeranči

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Bílky 6 ks
- Kukuřičný škrob 1.5 lžička
- Vinný ocet 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Krupicový cukr 250 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Pomeranč 2 ks
- **SMETANOVÝ KRÉM**
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Vanilkový extra 1 lžička
- Smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C a plech vyložte pečicím papírem. Bílky, kukuřičný škrob, ocet a sůl dejte do mísy a ručním elektrickým šlehačem ušlehejte do polotuha. Postupně přidávejte cukr a šlehejte do lesklé a pevné hmoty. Nakonec přidejte vanilkový extrakt. Poté tuhé bílky přendejte na

plech – vytvořte z nich kolo o průměru asi 25 cm a vysoké 5 cm. Pečte 10 minut. Pak teplotu snižte na 90 °C a pečte 40– 50 minut. Pak troubu vypněte, otevřete a nechte v ní pavlovu přes noc. Před podáváním ji ozdobte smetanovým krémem a oloupanými dílky pomerančů. Na krém ušlehejte smetanu dotuha, vmíchejte cukr a extrakt a nakonec opatrně i zakysanou smetanu.