

Praznicna Pavlova



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **190** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca na sobnoj temperaturi
- **1,5** šoljašecera
- **2** kašicicegustina
- **1/2** kašikevanila ekstrakta
- **1/2** kašikelimuna - sok

Ušecerena borovnica:

- **1/3** šoljeborovnice
- **1/2** šoljašecera
- **1/2** šoljašecera u prahu
- **1/2** šoljašecera

Šaren mascarpone krem:

- 1/3 šoljeborovnice
- 1/3 šoljesemenki nara
- 1 kašikašecera
- 1/2 šoljesoka od pomorandže
- 1/2 šoljepavlake
- 1 šoljemaskarponea*
- 1 kašicicevanile ekstrakta
- listovi nane za dekoraciju
- semenke nara za dekoraciju

Priprema

Predgrejemo rernu na 125 stepeni Celzija. Ravnu tepsiju obložimo papirom za pečenje. Mikserom umtimo 6 belanca dok ne postanu penast šne. Postepeno usipamo šecer. Miksamo na velikoj brzini 6 do 7 minuta. Šne ce biti cvrst i sjajan. Zaustavimo mikser, pa dodamo sok od limuna i vanilu. Prosejemo gustin, mixer, i sve izmiksamo oko 1 minut. Sa špatulom sipamo šne na papir za pečenje. Pravimo krug.

Ušecerena borovnica: Skuvamo vodu sa 1/2 šolje šecera, dok se šecer ne rastvori. Ostavimo da se hladi, dok bude toplo. Sipamo u ciniju toplo. Dodamo borovnicu. Pokrijemo plasticnom folijom i stavimo u friz oko 30 minuta. Procedimo i sacuvamo sirup za kasnije.

Sipamo šecer u prahu u suhu ciniju i stavimo u to borovnicu. Promešamo pažljivo dok je sva borovnica obložena sa svake strane. Sipamo borovnicu na papir i ostavimo da se osuši. Ostavimo u frižider dok pocnemo dekoraciju Pavlove.

Da napravimo prošaran maskarpone krem, u šerpici sipamo 1/3 šolje borovnice, 1/3 semenki nara, ostatak šecernog sirupa i pola šolje soka od pomorandže. Pustimo da provri na laganoj temperaturi, mešajuci, dok borovnica ne 'pukne', i masa se zgusne. Ovo ce trajati nekoliko minuta. Sve sipamo u blender pa kroz fino sito odvojimo sirup. Ostavimo da se potpuno ohladi.

U ciniji izmiksamo pavlaku, mascarpone i vanilu oko 2 do 3 minuta. Uspemo 1/2 šolje krema u ohla?en sirup i onda pažljivo špatulom umešamo ostatak krema.

Sada velikom kašikom sipamo sareni krem na pavlovu. Garniramo sa ušecerenom borovnicom, semenkama nara i listovima nane.

Savet

Ne može se na Novom Zelandu zamisliti prazni?ni sto bez Pavlove. Mi je najviše pravimo i volimo sa vo?em,

ali pravi se i na dosta drugih na?ina, sa ?okoladom, sa ukusom jagode, ananasa, limuna i sli?no. Ovaj lepršasti desert je idealan posle obilnih ru?kova. * Recept za doma?i maskarpone, koji je ne samo mnogo jeftiniji nego i mnogo ukusniji, možete naci ovde u mojim receptima. Prijatni praznici!