

Pavlova torta sa šumskim vocem



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 1 prstohvatsoli
- 300 g šecera
- 1 kašik jabukovog sirceta
- 1 kašik gustina

Za vanil krem:

- 700 ml mleka
- 6 žumanaca
- 200 g šecera
- 2 kesice vanilin šecer
- 4 kašike gustina
- 100 ml slatke pavlake

Za dekoraciju:

- 150 ml slatke pavlake
- po potrebi maline
- po potrebi kupine

Priprema

Prvo zagrejte rernu na 180 stepeni, zatim pripremite pleh obložen pek papirom za pečenje. Okrugli kalup 26 cm premažite uljem. U posudu dodajte belanca, prstohvat soli, zatim ih mikserom izmiksajte na najvećoj brzini. Kada se belanca umute u čvrst sneg, postepeno dodajte šećer, kašiku po kašiku, zatim umutite belanca još koju minutu i dalje na najvećoj brzini sve dok nestane šećer postane lepa, čvrsta sjana, šam masa. Umucenim belancima dodajte kašiku sirceta, malo mikserom izmiksajte, a zatim dodajte kašiku gustina opet sve lagano mikserom izmiksajte i sjedinite. Na masnom papiru nacrtajte krug promera kalupa 26cm. Masni paipr da se ne bi pomerao sa pleha dok sipate šam od belanaca, zalepite sva četiri krajeve sa umucenim belancima. Špatulom izvadite umucenu masu od belanaca na papir za pečenje, pazeci da sipate po nacrtanom rubu. U sredini u umucenoj šam masi napravite malo udubljenje da izgleda kao duboki tanjir. Da bi se lako dodao šlag i voće pri filovanju kore. Temperaturu u rerni smanjite na 130 stepeni, koru od belanaca sušite 1h i 30 minuta, zatim na kraju isklucite rernu, malo otvorite vrata od rerne, postavite drvenu varjacu i ostavite koru još da odstoji u rerni sve dok se rerna potpuno ne ohladi.

Priprema kreme od vanile: Posudu sa 500ml mleka zagrejte na šporetu. Žumanca penasto izmiksajte sa šećerom, zatim dodajte gustin, vanilu i preostalo mleko, varjacom izmešajte i sjedinite. Pripremljenu umucenu smesu dodajte u provrelo mleko, kuvajte na laganoj vatri uz neprestano mešanje varjace dok se smesa ne ukuva i zgusne. Gotov krem sklonite sa vatre, pokrite prozirnom folijom i ostavite da se potpuno ohladi. U hladan vanil krem dodajte slatku pavlaku, mikserom izmiksajte i sjedinite u finu krem masu.

Finalni postupak: Koru izvadite iz rerne i nožem skinite pek papir za pečenje i stavite je na tacni. Na beze koru stavite priprmljeni vanil krem, zatim preko kreme stavite umucenu slatku pavlaku, preko umucene slatke pavlake poreajte sveže voće. .. maline i kupine

Savet

Veoma je važno kod pripreme beze kore od belanaca da jaja budu na sobnoj temperaturi. Svo vreme dok se suši beza kora ne otvarati rernu, kora e spasti -splasnuti i nee biti vrste strukture kao što bi trebala biti. Veoma je važno da koru ostavite u iskljuenoj rerni svo vreme dok se rerna potpuno ne ohladi. Dekoraciju torte ukasite voem pred samo serviranje i poslužjenje torte.