

Pavlova torta sa Mascarpone sirom i jagodama

Voćna torta od beze tijesta za ljetne radosti

12 komada



dosta zahtjevno

do 40 Min.



Sastojci:

Beze:

5 bjelanjaka (veličina M)
1 prstohvat soli
350 g šećera

Mascarpone krema:

250 ml vrhnja za šlag (tekuće)
250 g sira Mascarpone (talijanski svježi sir)
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin
šećera
1 omot Dr. Oetker Kremfixa

Umak od jagoda:

1 omot Dr. Oetker Želatine mljevene
80 ml vode
150 g pirea od jagoda
1 žlica soka od 1 limuna

Za ukrašavanje:

250 g jagoda

1 Beze:

Za izradu bezea mikserom (metlicama) umutite bjelanjke i sol, postupno dodajte šećer i umutite u čvrsti snijeg.

2 Dobivenom smjesom napunite vrećicu za ukrašavanje s nastavkom (10 mm Ø).

Smjesu istisnite na okrugli lim za pečenje (22 cm Ø) obložen papirom za pečenje u oblik kupole dok ne potrošite svu smjesu. Navlaženom špatulicom zagladite bočne strane, sužavajući smjesu prema vrhu torte.

Lim stavite na sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 5 Minute



- 3 Snizite temperaturu pečenja i odškrinite vrata pećnice kako bi se beze osušio do kraja.

Električna pećnica 120 °C
Pećnica na vrući zrak 100 °C
Vrijeme pečenja: oko 90 Minute

- 4 Razbijete gornji srednji dio ohlađene kore od bezea. Razbijene komade bezea složite po rubovima.

5 **Mascarpone krema:**

Za Mascarpone kremu pjenjačom umutite sve sastojke i dobivenom kremom napunite sredinu razbijene kore od bezea.

6 **Umak od jagoda:**

Za umak od jagoda pomiješajte želatinu s vodom i pustite oko 5 min. da nabubri. Zatim zagrijte želatinu i dodajte pire od jagoda i sok od limuna. Kad se počne želirati prelijte preko kreme od Mascarponea.

7 **Za ukrašavanje:**

Tortu ukasite jagodama.

Tip from the Test Kitchen

- Tortu po mogućnosti konzumirajte svježju jer na hladnome omekša.
- Otvorena vrata pećnice: Otvorena vrata pećnice pri pečenju se koriste ako je potrebno da para iz pećnice brzo izlazi van. U slučaju da imate regulator otvaranja vrata pećnice, odškrinite vrata pećnice. Uostalom, možete staviti žlicu za kavu ili kuhaču između vrata pećnice tako da ostanu djelomično otvorena.

