

Beza Pavlova

SKŁADNIKI:

- 4 jajka
- 200 gram cukru
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- łyżeczka octu winnego
- 250 ml śmietanki kremówki
- 2 łyżki cukru pudru
- 200 g serka mascarpone

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Białka jaj ubijamy z cukrem, dodajemy łyżeczkę mąki ziemniaczanej, łyżeczkę octu winnego i łączymy z masą na bezę.
2. Bezę wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i formujemy z niej koło, wyciągając łyżką boki bezy do góry.
3. Wkładamy do piekarnika nagrzanego **do 150°C** i od razu zmniejszamy temperaturę piekarnika do **100°C**.
4. Bezę suszymy około **2 godziny** aż będzie chrupiąca i wypieczona. Najlepiej studzić upieczoną bezę całą noc w wyłączonym piekarniku.
5. Kremówkę ubijamy z cukrem pudrem. do ubitej na sztywno śmietanki dodajemy 200 gram serka mascarpone i miksujemy razem na gładki krem.
6. Krem wykładamy na wystudzoną bezę i dekorujemy owocami i listkami świeżej mięty.

