



Minipavlova ar Nutella®



Piešķiriet Ziemassvētkiem Austrālijas noskaņu

Pavlova ir bezē kūka, kas nosaukta slavenās krievu balerīnas vārdā, lai gan tās īstā izcelsmes vieta ir Austrālija. Tā ir viegla, tā ir gracioza un tā tiks jūsu garšas kārpiņām dejojot. Vienkāršs deserts, kas nedaudz bagātināts ar Nutella® un dažiem mīkstiem augļiem. Ziemassvētki tikko kļuva apburoši.

Sastāvdaļas

- 120 g Nutella®
- 100 g olu baltumu (3 olu baltumi)
- 100 g smalkā cukura
- 60 g pūdercukura
- 100 g saldā krējuma
- 80 g ogu maisījuma





1. solis

- Konvekcijas krāsni noregulē uz 90 °C temperatūru.
- Bļodā saputo olu baltumus, līdz iegūst stingru masu. Pirms darba beigšanas pakāpeniski trīs piegājienu ar putotāju pievieno smalko cukuru, lai masa nesakrītas.
- Kad olu baltumi ir stingri, pievieno pūdercukuru.



2. solis

- Plātē ieklāj pergamentpapīru, paņem zīmuli un uzzīmē astoņus vienādus aplus 8 cm diametrā, atstājot starp tiem nelielu atstarpi.
- Kad tas ir izdarīts, uzzīmētajos apļos ar karoti ieklāj saputotos olu baltumus. Ir jāievēro piesardzība, lai saputotos olu baltumus nesaplacinātu. Kūkas malām ir jābūt biežākām par vidu.



3. solis

- Cep divas stundas uz cepeškrāsni apakšējā plaukta.
- Pēc tam cepeškrāsni izslēdz, bet kūkas atstāj aizvērtā cepeškrāsnī, līdz viss atdziest. Padoms: šo darbību var izdarīt iepriekšējā dienā. Nav jāliek ledusskapī.
- Nomazgā ogu maisījumu un ar putotāju sakuļ saldo krējumu.
- Pagatavoto putukrējumu uzziēž uz pirmās bezē kūkas, ar karoti pievieno 15 g Nutella® un dažas ogas no ogu maisījuma. Šo pašu darbību atkārto ar visām pārējām bezē kūkām.

