

# WEGAŃSKA PAVLOVA

pdf  
drukuj  
gotuj  
baw się

**140 - 150 ML WODY PO CIECIERZYCY W PUSZCE (STANDARDOWA PUSZKA 400 G) - NAJLEPIEJ Z  
LÓDÓWKI  
1 ŁYŻECZKA EKSTRAKTU NATURALNEGO CYTRYNA Z SYCYLII DR.OETKER  
200 G DROBNEGO CUKRU DO WYPIEKÓW (LUB CUKRU PUDRU) - NIEPEŁNA SZKŁANKA (CAŁA SZKŁANKA  
CUKRU O POJEMNOŚCI 250 ML MA 220 G CUKRU)  
2 OPAKOWANIA CUKRU ZE SKÓRKĄ CYTRYNOWĄ DR.OETKER (KAŻDE PO 15 G)  
1 ŁYŻECZKA MĄKI ZIEMNIACZANEJ**

---

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 100 stopni z termoobiegiem, albo 130 bez termoobiegu. Ciecierzycę odsączamy z puszki. Wodę umieszczamy w misie miksera i postępujemy z nimi jak z jajkami. Ubijamy najpierw chwilę na niskich obrotach, aż masa się napowietrzy, a następnie na wysokich obrotach miksera do otrzymania sztywnej piany (zajmie to więcej czasu niż ubijanie białek, może potrwać nawet 20 minut). Cukier, cukier cytrynowy i mąkę ziemniaczaną mieszamy razem. Do ubitej piany dodajemy stopniowo mieszankę, łyżka po łyżce, długo ubijamy po każdym dodaniu. Pod sam koniec ubijania dodajemy naturalny ekstrakt z cytryny. Powinna powstać nam gęsta, błyszcząca, sztywna piana. Otrzymaną pianę wykładamy na papier do pieczenia. Jeśli chcecie zrobić małe beziki możecie wycisnąć pianę rękawem cukierniczym. Jeśli bezy mają być większe, narysujcie sobie na papierze okręgi i nałóżcie na te miejsca łyżką odpowiednią ilość bezy. Bezy powinny być w niewielkiej odległości od siebie. Bezy wkładamy do piekarnika i suszymy w temperaturze 130°C przez około 1 godzinę małe beziki i 2 godziny większe (te o średnicy 15 cm). W razie konieczności jeśli bezy są duże (a także po spróbowaniu, czy nie są surowe w środku) wydłużamy czas pieczenia o 20 minut. Wyszuszone bezy zostawiamy jeszcze w piekarniku na ok 3 godziny i dopiero po tym czasie zdejmujemy je z papieru. Idealnie odchodzą.

**2 PUSZKI MLEKA KOKOSOWEGO (KONIECZNIE MUSZĄ STAĆ W LÓDÓWCE, A MLEKO POWINNO MIEĆ MINIMUM  
75% TŁUSZCZU)  
1 ŁYŻECZKA EKSTRAKTU NATURALNEGO CYTRYNA Z SYCYLII DR.OETKER  
2 OPAKOWANIA CUKRU ZE SKÓRKĄ CYTRYNOWĄ DR.OETKER (KAŻDE PO 15 G)  
ULUBIONE OWOCE - TRUSKAWKI, MALINY, BÓRÓWKI, JEŻYNY, MANGO**

---

Ponieważ bezy szybko przyjmują wilgoć z kremu, przygotowujemy go i dekorujemy bezy bezpośrednio przed podaniem. Mleko kokosowe wyjmujemy z lodówki i do miski przekładamy tylko jego gęstą część. Dodajemy cukier i naturalny ekstrakt i miksujemy do połączenia się składników. Powstanie przepyszny, kremowy krem kokosowy. Krem możemy przełożyć do rękawa cukierniczego i udekorować bezy, lub nałożyć go łyżką na jeden z blatów i przykryć drugą bezą. Górę torcika dekorujemy ulubionymi owocami. Och... Już Wam zazdroszczę, jeśli jesteście przy tym kroku, ponieważ to oznacz tylko jedno... Zaraz będziecie konsumować te cudowne słodkości!!!!