

Пирожное «Анна Павлова»

Ингредиенты

- Белки - 3 шт
- Соль - щепотка
- Сахар - 100 г (часть можно заменить на ванильный сахар)
- Сахарная пудра - 50 г
- Крахмал - кукурузный, 1 ч.л с небольшой горкой
- Уксус - 1 ч.л
- Сливки - жирные, 150-200 мл
- Ягоды - сезонные



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

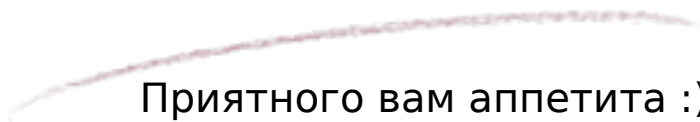
В чашу блендера поместить белки с щепоткой соли. Начать взбивать сначала на низких оборотах, продолжить - на средних. Когда появится первая пена, начинаем всыпать по 1 ложке сахар. Увеличить скорость миксера. Сахарную пудру смешать с крахмалом, просеять. По ложке добавить в меренгу. В самом конце добавить уксус. Получится крепкая меренга.

2

Духовку разогреть до 80-100 С (у меня 90 С). Отсадить меренги в виде корзиночек с небольшими бортиками (у меня получилось 6 штук и несколько маленьких безешек). Сушить в духовке чуть больше часа.

3

Очень холодные сливки взбить до крепких пиков. С помощью кондитерского мешка наполняем ими наши «корзиночки». Сверху украшаем свежими ягодами.



Приятного вам аппетита :)