



## JERNEJ KITCHEN

# PAVLOVA Z JAGODIČEVJEM

*Pavlova z jagodičevjem je krasen recept za poletno sladico, ki je puhasta kot oblak in okrašena s smetano in jagodičevjem.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	2	URI
ČAS SKUPAJ:	2	URI 30 MINUT (+ OHLAJANJE)

### PAVLOVA Z JAGODIČEVJEM

180 g beljakov

1/4 žličke vinskega kamna ali 1 žlička (5ml) limoninega soka

210 g sladkorja v prahu ali kristalnega

10 g vanilin sladkorja

8 g jedilnega škroba (Gustin)

250 ml sladke smetane

2 žlici sladkorja, za smetano

300 g mešanega jagodičevja (jagode, maline, borovnice, robide)

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

papir za peko Alufix

skleda

kuhinjski robot ali električni mešalnik

lopatka

cedilo

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 100 °C (ventilatorsko) ali 110 °C (nastavitev gretja spodaj in zgoraj). Vzamemo list papirja za peko Alufix. Izberemo krožnik premera 20 cm, ki ga s svinčnikom obrišemo na papir za peko, da dobimo šablono za Pavlovo. Skledo za mešanje, lopatko in metlice za mešanje očistimo, da preprečimo neželeno maščobo, ki bi uničila teksturo Pavlove. Na papirnato brisačko damo žličko kisa in vse očistimo.

### ZMES ZA PAVLOVO

V skledo (ali v skledo kuhinjskega robota) damo beljake in vinski kamen. Pri nizki hitrosti pričnemo z mešanjem v kuhinjskem robotu ali z električnim mešalnikom, da se začnejo peniti. V skodelici premešamo oba sladkorja. Hitrost povečamo in pričnemo postopoma, med mešanjem, po žlicah, dodajati sladkor. Med dodajanjem naslednje žlice počakamo približno 15 - 20 sekund, da se popolnoma vmeša v zmes. Celoten čas dodajanja sladkorja bo trajal približno 5 minut. Nadaljujemo s stepanjem še 3 - 4 minute, da postanejo beljaki svetleči, gladki in gosti. Nekaj zmesi primemo in jo med rokami podrgnemo. Ne smemo čutiti teksture sladkorja, ampak mora biti zmes popolnoma gladka.

### NASVET

[Pazimo, da med ločevanjem beljakov ne zaide kakšen del rumenjakov v skledo.](#)

### ZMES ZA PAVLOVO

Jedilni škrob presejemo v mešanico in z lopatko dobro vmešamo, da se sestavine povežejo. Vzamemo večji pekač. S prstom zajamemo nekaj zmesi in naredimo manjše odtise v

vsak kot pekača. Pripravljen papir za peko obrnemo na pekač tako, da je porisan del spodaj. Polovico zmesi za pavlovo enakomerno z lopatko razporedimo po zarisanem premeru. Preostali del zmesi pa razporedimo čez razporejeno Pavlovo in z lopatko oblikujemo v debelejši valj. Ob robu valja zmes z lopatko potegnemo navzgor, da naredimo stranice Pavlova torte. Vrh poravnamo in postavimo v pečico.

#### **PEČENJE**

Pavlovo pečemo 2 uri pri 100 °C (ventilatorsko) ali 110 °C (nastavitev gretja spodaj in zgoraj). Nato pečico ugasnemo in pustimo, da se Pavlova ohlaja v pečici 4 - 5 ur, oziroma čez noč (v kolikor jo delamo zvečer).

#### **PAVLOVA Z JAGODIČEVJEM**

Sladko smetano in sladkor damo v skledo in stepemo do čvrstih vrhov. Stepeno smetano razvrstimo po vrhu ohlajene Pavlove. Jagodičevje umijemo in razporedimo čez smetano. Razrežemo na osem kosov in postrežemo.