



## JERNEJ KITCHEN

# PAVLOVA Z JAGODAMI IN SMETANO

*Osnova je krhka, hrustljava meringa, narejena iz beljakov, nadev pa je poljubno sezonsko sveže sadje in sladka smetana.*

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 15 MINUT  
PEČENJE: 180 MINUT

### PAVLOVA

- 3 beljaki
- 1 čajna žlička limoninega soka
- 1/2 vanilijevega stroka (semena)
- 90 g sladkorja
- 1 čajna žlička koruznega (jedilnega) škroba
- 1 žlica sladkorja v prahu

### NADEV

- 500 g svežih jagod
- 200 g mascarpone sira
- 100 g sladke smetane

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

- večja in manjša skleda
- električni mešalnik
- pekač Ø 16 do 20 cm
- kuhinjska lopatica
- kuhinjski nož

### BELJAKOV SNEG

Pečico segrejemo na 120 °C. V večji skledi stepemo beljake in limonin sok. Na nizki hitrosti stepamo do rahlega snega, približno 2 - 3 minute. V manjši skledi premešamo vanilijeva semena in sladkor. Mešanico postopoma dodamo med beljake, medtem pa neprestano stepamo, nadaljne 2 - 3 minute, tako da dobimo čvrst, svetleč beljakov sneg. Zadnjo minuto dodamo še koruzni škrob.

### PEKA

Pavlovo enakomerno namažemo na poljuben pekač, premera od 16 - 20 cm (lahko naredimo tudi dve manjši pavlovi), obložen s papirjem za peko. Posujemo s sladkorjem v prahu in postavimo v pečico. Pečemo 3 ure na 120 °C. Zadnjih 20 minut pečico ugasnemo, tako da se meringa počasi suši. Pečeno Pavlovo prestavimo na rešetko in ohladimo.

### POSTREŽEMO

Pripravimo nadev. Dobro očistimo jagode in jih prerežemo na pol. Sladko smetano stepemo. Mascarpone pa v ločeni posodi dobro premešamo, da postane rahel in kremast. Postopoma dodamo, rahlo vmešamo stepeno sladko smetano. Nadev enakomerno razporedimo po ohlajeni pavlovi in postrežemo.