



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



## *Pavlova z mango*

**Porcje:** 10  
**Czas przygotowania:** 60 minut (+ 2 godz. pieczenia)  
**Trudność:** trudne

### **Składniki:**

#### Beza:

- jajka – 6 białek,
- cukier – 250 g,
- mąka ziemniaczana – 1 łyżeczka,
- sok z cytryny – 1 łyżeczka,

#### Mango curd (więcej niż potrzeba na bezę, ale wykorzystujemy wszystkie jajka):

- pulpa z mango – 120 g,
- jajka – 6 żółtek,
- cukier – 120 g,
- masło – 60 g,
- sok z cytryny – sok z połowy cytryny,

#### Krem mango:

- pulpa z mango – 100 g,
- śmietana 36% – 400 g,
- mascarpone – 250 g,
- cukier puder – 2 łyżki,
- ekstrakt z wanilii – 1 łyżeczka,

#### Dodatkowo:

- świeże maliny – 200 g,
- świeże mango – 60 g,
- miętka – kilka listków.



# Loki Kipia

[www.loki-kipia.pl](http://www.loki-kipia.pl)



## Sposób przygotowania:

1. Pamiętaj, że pavlową po przełożeniu kremem powinno się szybko podawać. W lodówce beza traci chrupkość. Proponuję robić pavlową wieczorem, żeby po upieczeniu/suszeniu została na całą noc w piekarniku.
2. Zaczynij od bezy. Ubija się ją dosyć długo, dodając cukier łyżka po łyżce. Najpierw ubij białka ze szczyptą soli na pianę, która nie będzie zbyt sztywna. Dodawaj po łyżce cukru, cały czas ubijając. Rozcieraj w palcach pianę - jeśli czuć w niej kryształki cukru, to trzeba ubijać dalej. Piana ma być lśniąca, gładka i bardzo sztywna. Na koniec dodaj skrobię i sok z cytryny, mieszając już szpatułką.
3. Narysuj na papierze do pieczenia okrąg - będzie to ułatwienie, by uzyskać ładny kształt pavlowej. Zanim położysz papier do pieczenia (okręgiem w dół), zrób w rogach blaszki kleksy z piany. Pomoże to podczas suszenia - papier nie będzie fruwał i przyklejał się do białek. Rozłóż bezę na papierze. Uformuj ją tak, by w środku było delikatne zagłębienie. Na koniec przejeźdź delikatnie łyżką po bokach bezy. Piecz w 120 stopniach z termoobiegiem do 2 godzin. Jeśli beza w pierwszych minutach zacznie brązowieć, to znaczy, że masz zbyt wysoką temperaturę. Gdy będzie chrupka, wyłącz piekarnik. Uchyl lekko drzwiczki. Po 20 minutach zamknij piekarnik i zostaw tak bezę na całą noc.
4. Jeśli chodzi o mango curd, to wyjdzie go więcej niż potrzebujesz do pavlowej, ale wykorzystujemy w ten sposób wszystkie żółtka. Nadmiar możesz wykorzystać np. do naleśników. W garnuszku umieść żółtka z cukrem i wymieszaj. Włącz bardzo mały ogień pod garnkiem. Po chwili możesz umieścić masło, pulpę z mango oraz sok z cytryny. Musisz bardzo często mieszać, aby żółtka się nie ścięły. Gdy masa robi się gęsta, zdejmij garnek z palnika i przełóż curd do naczynia. Przykryj folią spożywczą w kontakcie. Gdy ostygnie, włóż do lodówki.
5. Składniki na krem powinny być schłodzone. W miseczce umieść śmietanę, mascarpone i cukier puder. Ubijaj do momentu, aż powstanie gęsty krem. Na koniec wlej pulpę z mango i ubijaj do połączenia składników. Schłódź w lodówce.
6. Na środek bezy najpierw przełóż curd, a na to krem. Ułóż świeże maliny i pokrojone w drobną kostkę mango. Udekoruj miętą. Podawaj od razu po



*Loki Kipia*

*www.loki-kipia.pl*



nałożeniu. Smacznego!