

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Pavlova

Meringue

140 g bílků
200 g cukru krupice
10 g kukuřičného škrobu
2 lžičky octa

Postup:

- › Našlehej bílky. Jakmile začnou houstnout, přidávej postupně cukr.
- › Pokračuj ve šlehání na nejvyšší rychlost 5 minut.
- › Přidej 10 g kukuřičného škrobu a 2 lžičky octa a vmíchej stěrkou.
- › Peč na plechu 20 minut na 120 °C a dalších 50 minut na 100 °C. Poté troubu vypni a nech v troubě vychladnout.

Krém

250 g Mascarpone
400 g Smetana 33%
40 g Cukr moučka
1 lžička vanilkového prášku

Postup:

- › Vše smíchej a vyšlehej na střední stupeň.