

# Pavlova z waniliowym kremem i truskawkami

Pyszna beza z kremem na bazie wanilii z Madagaskaru

12 porcji



40 Min.



## Składniki:

### Beza:

5 szt. białka (180 g)  
1 szczypta soli  
350 g cukru

### Sos:

150 g truskawek  
1 łyżka soku z cytryny  
1 łyżeczka Żelatyny 20 g Dr. Oetkera  
80 ml wody (wrzącej)

### Krem:

250 ml śmietanki 30% tł.  
(schłodzonej)  
250 g serka mascarpone  
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z  
Madagaskaru Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

250 g truskawek

## 1 Sposób przygotowania:

Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do 180°C. Białka ubij ze szczyptą soli na pianę. Pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier, cały czas ubijając. Miksuj do momentu, aż piana będzie sztywna i błyszcząca.

## 2 Pieczenie:

Ubitą bezę przełóż na blaszkę, formując okrągły blat. Wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 5 min.**

Po tym czasie zmniejsz temp.

**Piekarnik elektryczny: 120 °C**

**Czas pieczenia: ok. 90 min.**

Po upieczeniu bezę odstaw do całkowitego wystudzenia.

### 3 Sos truskawkowy:

Truskawki (jeśli są mrożone wcześniej rozmroź) zmiksuj blenderem, dodaj sok z cytryny. Żelatynę zalej wrzątkiem, mieszaj do rozpuszczenia się żelatyny. Do żelatyny dodaj łyżeczkę zmiksowanych truskawek, po czym wszystko przelej do sosu truskawkowego i szybko wymieszaj. Odstaw do lodówki do lekkiego stężenia, mieszając od czasu do czasu.

### 4 Krem waniliowy:

Do miski przelej śmietankę, dodaj serek mascarpone i cukier z wanilią. Zmiksuj do uzyskania jednolitej, kremowej konsystencji. Krem przełóż na wystudzoną bezę.

### 5 Dekorowanie:

Kilka truskawek odłóż z szypułkami do dekoracji, resztę pokrój na kawałki i wymieszaj z sosem truskawkowym. Truskawki z sosem nałóż na krem. Udekoruj całymi truskawkami.

#### Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Cukru z wanilią Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).