

Pavlova dort s vanilkovým krémem a ovocem

asi 8 porcí



Jednoduchý

do 40 Min.



Na hmotu:

4 ks bílek
220 g cukr
2 KL ocet vinný
2 zarovnaných PL Solamyl bez lepku Dr. Oetker

Na krém a ozdobu:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
750 ml mléko plnotučné
4 ks žloutek
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
250 g mascarpone
250 g jahody
4 ks broskve
trochu máta

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu hmoty v míse vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. Postupně přidáváme cukr a šleháme, dokud nebude sníh lesklý a pevný. Nakonec vmícháme ocet a škrob. Hmotu rozdělíme na 3 díly a na plechu vyloženém papírem na pečení vytvoříme 3 korpusu o \varnothing asi 15 cm. Vložíme do předehřáté trouby a sušíme.
Elektrická trouba: 110°C
Horkovzdušná: 90°C
Plynová trouba: stupeň 1
Doba sušení: asi 90 Min.
- 2 Poté troubu vypneme, pootevřeme dvířka a dále sušíme do vychladnutí trouby.
- 3 Korpusy necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem, žloutky a vanilkovým cukrem podle návodu na obale. Puding přikryjeme potravinářskou fólií a necháme zcela vychladnout. Poté do pudingu zašleháme mascarpone elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Ovoce očistíme a nakrájíme na malé kousky.
- 5 Na podnos opatrně přeneseme jeden korpus a potřeme ho 1/3 krému. Na krém nanese 1/3 pokrájeného ovoce a přiložíme druhý korpus. Opět potřeme 1/3 krému a poklademe ovocem. Přiložíme opatrně třetí korpus, potřeme zbytkem krému a dozdobíme ovocem a lístky máty. Dort uložíme do chladničky.