

Pavlova cu capsune

written by Andreea



Pavlova cu capsune este desertul perfect de vara. Strat usor de bezea si frisca, sos de capsune si capsune proaspete. Asa poti sarbatori vara cu capsune!

Dupa cum am mai spus si in alte postari, eu nu sunt prietena cu bezeaua coapta. Desi se face atat de simplu, este atat de pretentioasa! In plus, cantitatea de zahar pe care o contine bezeaua ma sperie! Cu toate acestea, Pavlova mi se pare un desert atat de sublim, fin si delicat, incat e pacat sa nu il fac macar o data pe an!



Pavlova cu capsune

Desi bezeaua este dulce, celelalte straturi sunt mult mai usoare, astfel incat am creat un desert echilibrat si nu foarte dulce. Cantitatea mare de zahar continuta in bezea are rolul ei bine stabilit astfel incat nu poate fi scazuta. Zaharul ajuta la stabilizarea stratului de bezea si o ajuta sa se mentina la copt. Dupa coacere, de multe ori aceasta bezea devine fragila si casanta si se mai pot rupe bucati din ea. Eu am patit acest lucru cam de fiecare data. una cred ca acesta este farmecul acestui desert. Pe cat este de dezordonat, pe atat este de frumos.

Una dintre greselile pe care le faceam la inceput atunci cand faceam Pavlova era faptul ca nu incorporam corect zaharul in albusuri. Pentru a obtine o bezea perfect lucioasa este nevoie ca zaharul sa fie complet topit si sa nu se simta la atingere in bezea. De aceea cu timpul am optat pentru zaharul cu granulatie fina pentru a reusi sa topesc zaharul mult mai

usor. Insa de data aceasta, pentru un timp si mai scurt, am optat pentru zaharul pudra si totul a mers mult mai bine si mai usor.



Pavlova cu capsune

Inainte de a va apuca sa bateti albusurile, asigurati-va ca acestea sunt la temperatura camerei. De asemenea, asigurati-va ca albusurile nu au in ele urme de galbenus. Galbenusul este grasime, iar grasimea impiedica albusurile sa isi mareasca volumul si sa incorporeze aer. Prin urmare, verificati si bolul (sa fie de sticla sau de inox, nu de plastic!) in care faceti bezeaua si paletetele mixerului sa nu aiba urme de grasime. Pentru o mai buna siguranta, stergeti bolul si paletetele mixerului cu suc de lamaie sau otet. Acidul va distruge orice urma de grasime ramasa.

La sfarsit puteti da frau imaginatiei si puteti orna Pavlova dupa cum doriti, cu fructe, sos si flori comestibile proaspete.

Pe blog mai gasiti cateva retete de Pavlova dintre care as dori sa mentionez Black Forrest Pavlova, Pavlova cu ananas si rodii sau Coronita de bezea.

- *Ingrediente pentru o Pavlova cu 1 blat cu diametrul de 24cm:*
- 6 albusuri de ou la temperatura camerei
- 1 praf de sare
- 350 g zahar pudra
- 1 lingura amidon
- 1 lingura otet alb
- 2 lingurite zahar vanilat
- *Pentru sosul de capsune:*
- 300 g capsune proaspete
- 50 g zahar
- sucul de la 1 lamaie
- 1 lingurita zahar vanilat

- *Pentru frisca:*
- 300 ml frisca lichida 35% grasime
- 20 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- *pentru ornat:*
- 250 g capsune proaspete
- flori comestibile

Pentru inceput incingeti cuptorul la 100 grade Celsius. Pregatiti un bol de inox foarte curat fara urme de grasime, separati albusurile de galbenusuri si puneti albusurile in bolul pregatit. Pe deasupra presarati un praf de sare. Bateti albusurile impreuna cu sarea pana obtineti o compozitie spumoasa si usoara.

Adaugati treptat zaharul pudra amestecat cu zaharul vanilat, cate 2-3 linguri odata. Bateti bezeaua pana ce isi tripleaza volumul si devine lucioasa. Desi in beza aveti zahar pudra care se topeste destul de repede, verificati totusi bezeaua sa nu prezinte urme de zahar. In final trebuie sa aveti o beza lucioasa. Luati intre degete putina beza si simtiti daca mai sunt granule de zahar. Luati o cantitate mica de beza intre degete si simtiti la atingere. La sfarsit adaugati amidonul si otetul si incorporati bine.



Pavlova cu capsune

Luati tava mare a aragazului si tapetati-o cu hartie de copt. Pe hartie trasati cu ajutorul unui inel de tort 1 cerc cu dimensiunea de 22 cm (dupa coacere bezeaua se va mai lasa si veti avea un blat cu diametrul de 24 cm). Intoarceti foaia de copt cu partea desenata in jos. Puneti compozitia de beza in cercul trasat. Nivelati usor cu spatele unei linguri apoi in mijloc faceti o adancitura. Acolo veti avea mai mult loc sa puneti frisca. Dati tava la cuptorul incins pentru 2 ore pana ce blatul s-a copt, stingeti cuptorul si lasati blatul asa in cuptor cu usa inchisa pentru o ora, sau cel mai bine peste noapte.

A doua zi puteti folosi blatul. Daca nu serviti Pavlova imediat, puteti pastra bezeaua la temperatura camerei, ferita de lumina si umezeala pana in momentul in care o montati. Odata ce ati pus frisca peste beza, bezeaua nu rezista foarte mult. La noi a rezistat in frigider pana a doua zi, dar incepuse sa se inmoaie.



Pavlova cu capsune

Pentru sosul de capsune: intr-o craticioara puneti capsunile curatate de codite si tocate impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Fierbeti pentru 10 minute pana ce capsunile sunt moi. Cu ajutorul unui mixer vertical pasati capsunile pana obtineti un sos gros. Adaugati zaharul vanilat si amestecati din nou. Raciti la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pana in momentul servirii.

Pentru frisca: Mixati frisca lichida (rece, de la frigider) impreuna cu zaharul si zaharul vanilat pana obtineti o compozitie spumoasa care se tine de tel.

Pentru montat Pavlova: puneti blatul de beza pe un platou. Peste stratul de beza turnati cateva linguri de sos de capsune, adaugati pe deasupra frisca, nivelati cu ajutorul unei linguri, turnati din nou sos de capsune. La final asezati capsunile proaspete tocate, garnisiti cu menta si flori comestibile. La final mai puteti turna putin sos de capsune.



Pavlova cu capsune

Este un desert fin si delicat, pe cat de dezordonat, pe atat de spectaculos!

Enjoy!



Pavlova cu capsune