

# Pavlova cu gutui

written by Andreea



Pavlova cu gutui, straturi usoare de bezea coapta, frisca usoara si aerata, gutui coapte la cuptor cu ghimbir, portocale, anason, vanilie. Un desert superb de toamna!

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 gutui

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 paletele mixerului sa nu aiba urme de grasime. Pentru o mai buna siguranta, stergeti bolul si paletele mixerului cu suc de lamaie sau otet. Acidul va distruge orice urma de grasime ramasa.

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. Insa...eu una cred ca

**acesta este farmecul acestui desert. Pe cat este de dezordonat, pe atat este de frumos.**



### *Pavlova cu gutui*

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.

Nu uitati ca ma gasiti si pe pagina mea de Instagram unde postez si alte retete si idei dragute in Stories :).

- *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 frisca:*
- 300 ml frisca lichida 35% grasime
- 20 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- *pentru gutuile la cuptor:*
- 3 gutui proaspete
- 200 g zahar
- 3 felii de ghimbir proaspat
- 1 portocala bio
- 3 stelute anason
- 2 batoane scortisoara
- 1 pastaie vanilie
- 5 pastai cardamom verde
- 10 alune de padure coapte

**Pentru inceput pregatiti gutuile: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Spalati bine gutuile, curatati-le de cotor fara a le indeparta coaja. Taiati felii potrivite si asezati-le**

**intr-o tava.**

**Spalati foarte bine portocala si cu ajutorul unui curatator de cartofi decojiti portocala astfel incat sa obtineti fasii subtiri de portocala. Nu folositi o razatoare pentru a rade coaja de portocala!**

**Peste gutui presarati zaharul, stoarceti sucul de portocala, adaugati si coaja de portocala apoi feliile de ghimbir, anasonul, scortisoara, pastaia de vanilie taiata pe jumatate si pastaile de cardamom.**

**Acoperiti tava cu folie de aluminiu si dati tava la cuptor pentru 1 ora pana ce gutuile se inmoaie. Din cand in cand puteti amesteca usor intava pentru a distribui uniform sucul lasat de portocala si de gutui. Lasati gutuile sa se raceasca complet in tava impreuna cu condimentele.**



*Pavlova cu gutui*

Pregatiti bezeaua: 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 bezea aveti zahar pudra care se topeste destul de repede, verificati totusi bezeaua sa nu prezinte urme de zahar. In final trebuie sa aveti o bezea lucioasa. Luati intre degete putina bezea si simtiti daca mai sunt granule de zahar. Luati o cantitate mica de bezea intre degete si simtiti la atingere. La sfarsit adaugati amidonul si otetul si incorporati bine.

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.



### *Pavlova cu gutui*

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.

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.



### *Pavlova cu gutui*

Pentru montat Pavlova: puneti blatul de beza pe un platou. Adaugati pe deasupra frisca, nivelati cu ajutorul unei linguri, apoi puneti feliile de gutui. La final turnati putin sos format in tava pe deasupra. Garnisiti cu alune de padure coapte si tocate.

Serviti Pavlova imediat ce ati ornat-o. Odata montata bezeaua incepe si se inmoaie destul de repede, deci incercati sa o consumati cat mai repede.

Este un desert tare fin si delicat.

Enjoy!