

Воздушная и нежная "Павлова"

Десерт из меренги с кремом и фруктами был назван в честь великой русской балерины Анны Павловой после ее турне по Австралии и Новой Зеландии в 20-х годах XX века.



I. МЕРЕНГА

Сахарная пудра	1 ¼ стакана
Уксус	1 ч. ложка
Яичные белки	4 шт.
Кукурузный крахмал	2 ч. ложки
Соль	1 щепотка
Жидкий экстракт ванили	1 ч. ложка

1. Разогреть духовку до 120 °С.
2. Смешать уксус, ваниль, кукурузный крахмал и соль в отдельной емкости.
3. Взбить белки до устойчивых пиков, постепенно наращивая скорость и добавляя сахар.
4. Добавить смесь из отдельной емкости.
5. Выложить в форме круга на противень, предварительно выстелив его бумагой для выпечки.
6. Выпекать около часа. Дать остыть, приоткрыв духовку.

II. КРЕМ

Сливки 33–35 %	1 стакан
Жидкий экстракт ванили	1 ч. ложка
Сахар	1 ½ ст. лож.

7. Сливки охладить.
8. Смешать ингредиенты и взбить.

III. ФРУКТЫ И/ИЛИ ЯГОДЫ

Фрукты и/или ягоды	2 стакана
--------------------	-----------

9. Нарезанные фрукты сбрызнуть лимонным соком.



10. Украсить готовую меренгу кремом и фруктами непосредственно перед подачей.