

Klasikinė Pavlova su vaisiais ir uogomis

1 stiklinė – 250 ml;
1 valgomas šaukštas – 15 ml;
1 arbatinis šaukštelis – 5 ml

Morengui:

- 6 kiaušinio baltymų (*nuo tyrio atskirkite pagal instrukcijas*)
- 330 g balto (*negalima keisti ruduoju*), kuo smulkesnio cukraus (*geriausia sumalti trintuvu*)
- 2,5 šaukštelių citrinos sulčių arba acto
- 0,5 šaukštelių vanilės ekstrakto arba sėklų iš pusės vanilės ankšties
- 1 šaukšto kukurūzų krakmolo

Kremui:

- 400 ml riebios grietinės
- 1 šaukšto miltelinio cukraus
- 1 šaukštelių vanilės ekstrakto arba sėklų iš pusės vanilės ankšties

Pagardams:

- Uogų ir / ar vaisių
- Šviežių baziliko arba mėtų lapelių
- Miltelinio cukraus
- Jūros druskos

Tam, kad Pavlovos gamyba būtų sėkminga, atidžiai ir atsakingai sekite čia aprašytas instrukcijas. Šis desertas, jį gaminant pirmus kartus, reikalauja susikaupimo, bet rezultatas vertas pastangų. Pavlova nuo desertų stalo dažniausia dingsta pirmoji.

Išskirtinis Pavlovos bruožas – morengas, kurio išorė traški, bet vidus purus tarsi debesėlis ir tirpstantis burnoje. Jam naudokite kuo šviežesnius kiaušinius. Indą, kuriame plaksite morengą, plakimo antgalį bei šaukštą arba mentelę, su kuria maišysite, apšlakstykite citrinos sultimis arba actu, ištrinkite ir nusausinkite. Šis žingsnis užtikrins, jog nėra riebalų likučių, kurie stabdytų morengo formavimąsi. Kiaušinio baltymus nuo trynių atskirkite po vieną kiaušinių, naudodami du indelius. Kaskart sėkmingai atskyrus, baltymą iš mažojo indelio supilkite į plakimo indą. Itin svarbu jog į baltymus nepatektų nei lašas trynio (*riebalų*), todėl jei nors kartą nepavyko, atidėkite tą kiaušinių kitiems patiekalams.



Atskirtus baltymus mikserio pagalba suplakite iki minkštų putų. Nuolat plakite vidutiniu greičiu, po šaukštą į baltymų masę pildami smulkintą baltą cukrų, kol visas cukrus bus įmaišytas. Trumpam sustabdykite plakimą, kad mentele arba šaukštu nugrandytumėte ant plakimo indo šonų prilipusio cukraus likučius. Tęskite plakimą kol visas cukrus ištirps ir masė taps tvirta. Šis žingsnis ypač svarbus, kadangi neištirpusio cukraus likučiai ims varvėti cukraus sirupo pavidalu iš jau iškepusio morengo ir Pavlova bus sugadinta. Ar cukrus pilnai ištirpęs patikrinkite patirdami truputį baltymų masės tarp pirštų. Jei ne, plakite morengą dar kelias minutes ir vėl aptikrinkite, kol tarp pirštų nesijaus cukraus kristalų. Šiame etape morengas turėtų būti toks tvirtas, jog apvertus dubenį, masė neiškristų.

Į dubenį su morengo mase įpilkite citrinos sultis bei vanilę ir dar kartą paplakite apie minutę. Išjunkite mikserį, tuomet lėtai ir švelniai mentele arba šaukštu įmaišykite krakmolą.

Ant kepimo skardos, išklotos kepimo popieriumi, formuokite vieną didelį morengą. Jis gali būti platus ir žemas arba mažesnio skersmens, bet aukštesnis, o jo forma netvarkinga arba atvirkščiai – taisyklingai suformuota. Svarbu morengo centre suformuoti gana gilią duobutę kremui (*kepant morengui ji taps šiek tiek mažiau gili*).

Pašaukite morengą į 130° C (*be ventilatoriaus*) arba 115° C konvekcine (*su ventilatoriumi*) orkaitę 10 min., tuomet sumažinkite karštį iki 110° C (*be ventilatoriaus*) arba 100° C konvekcinei (*su ventilatoriumi*) orkaitėi ir kepkite dar 1 val. 40 min. Palikite morengą atvėsti išjungtoje orkaitėje pravertomis durimis 1 val. Morengą galite išsikepti diena anksčiau nei patiekiant. Nesijaudinkite, jei morengo paviršiuje matote įtrūkimus. Tai natūralus Pavlovos bruožas.

Kremą paruoškite prieš pat patiekdami desertą. Suplakite šaltą grietinėlę su šaukštu miltelinio cukraus bei vanile. Stebėkite procesą, neperplakite (*antraip gali atsiskirti sviestas nuo grietinės*). Ant morengo dėkite dalį grietinės (*likusią patiekite šalia dubenėlyje; kuo daugiau svorio dėsite ant morengo, tuo labiau tikėtina, jog šis ilūs*), ant viršaus išdėliokite uogas / vaisius, papuoškite žolelėmis ir apibarstykite trupučiu miltelinio cukraus. Patiekite iškart. Papildomai vaisius bei uogas, kaip ir dalį grietinės, galite patiekti šalia.