Beza Pavlowa z lemon curd, posypana prażonymi migdałami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 20 minut + 2 h czas pieczenia
Liczba porcji: 8

Przygotowanie :

1. Do misy robota wlać białka jaj. Ubić na sztywną pianę, prędkość 5 czas 4 minuty.
2. Następnie stopniowo łyżką po łyżce wsypać cukier. Pianę z cukrem ubijać tak długo, aż w pianie nie będą wyczuwalne grudki cukru, prędkość 5 ubijać przez 11 minut.
3. Na papierze do pieczenia odrysować okrąg (przy pomocy talerza o średnicy 24 cm). Wyłożyć na papier w odrysowanym okręgu pianę z białek, wyrównać powierzchnię. Przy pomocy łyżki wyciągać brzeg bezy ku górze.
4. Piekarnik nagrzać do 90'C. Wstawić bezę i suszyć około 2 godzin, po czym wyłączyć piekarnik i studzić bezę przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.
5. Do misy robota wlać śmietanę kremówkę, ubijać prędkość 5, czas 3 minuty. Gdy krem będzie już prawie ubity wsypać cukier puder i wszystko jeszcze chwilę ubijać prędkość 5, czas 1 minuta.
6. Bezę przełożyć na okrągły talerz, Najpierw na bezie posmarować lemon curd, następnie na wierzch krem ze śmietany. Na suchej patelni uprażyć płatki migdałów, co chwilę je mieszając, żeby się nie przypaliły.
7. Wystudzone migdały posypać na wierzchu kremu. Bezę najlepiej smarować kremem na krótko przed podaniem, dzięki temu będzie chrupiąca i nie zmięknie.