

Beza Pavlova banoffee

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 minut + czas pieczenia

Liczba porcji: 6-8

Czas pieczenia: 2 godziny

Przygotowanie :

1. Do misy robota wlać białka jaj. Ubić na sztywną pianę, prędkość 5, czas 4 minuty. Następnie stopniowo łyżka po łyżce wsypać cukier. Pianę z cukrem ubijać tak długo, aż w pianie nie będą wyczuwalne grudki cukru: prędkość 5 i wszystko ubijać przez 11 minut.
2. Na papierze do pieczenia odrysować okrąg (np. przy pomocy talerza o średnicy 24 cm). Wyłożyć na papier w odrysowanym okręgu pianę z białek, wyrównać powierzchnię.
3. Piekarnik nagrzać do 90°C. Wstawić bezę i suszyć około 2 godzin, po czym wyłączyć piekarnik i studzić bezę przy uchylonych drzwiczkach piekarnika.
4. 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. Bezę przełożyć na okrągły talerz.
5. Masę krówkową przełożyć do miseczki i wymieszać ją przy pomocy łyżki, aby stała się płynna (można ją też lekko podgrzać, jednak trzeba pamiętać, że musi się ona wystudzić przed polaniem jej na bezę).
6. Na bezę wyłożyć ubitą śmietanę. Sos krówkowy połączyć na powierzchnię śmietany tak, żeby delikatnie spływała po bokach. Banany obrać, pokroić w plasterki, następnie skropić je sokiem z cytryny (dzięki temu zabiegowi banany nie czernieją). Wierzch, na polewie udekorować bananami. Bezę najlepiej smarować kremem na krótko przed podaniem, dzięki temu będzie chrupiąca i nie zmięknie.