

Pavlova s limunom i kokosom



Autorica: Monika Topolko

Za 4 male pavlove

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h 10min + hlađenje

Ukupno vrijeme: 1h 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Torte & kolači

Umjesto da pavlovu uvijek iznova puniti šlagom i svježim voćem, probajte kombinaciju osvježavajuće kreme od limuna i slatkog egzotičnog kokosa. Kombinacija je sjajna!

Beze podloga:

Sastojci

3 bjelanjka
165g kristal šećera
1 žličica škrobnog brašna
1 žličica limunovog soka

Postupak

Pećnicu ugrijte na 175°C. Na komadu papira za pečenje olovkom nacrtajte 4 kruga promjera 10cm. Papir naopačke položite na papir za pečenje i odložite sa strane.

Bjeljancima dodajte prstohvat soli i tucite mikserom na najvećoj brzini dok se zapjene. Polako počnite dodavati kristal šećer i dalje miksajući. Sve ukupno smjesu tucite oko 2-3 minute odnosno dok ne umiješate sav šećer, a snijeg ne postane čvrst i sjajan. Umiješajte škrobno brašno i limunov sok. Smjesu podijelite na 4 dijela i razmažite u obliku krugova na pripremljeni papir za pečenje. U sredini svakog kruga napravite malu udubinu u koju će kasnije doći nadjev.

Pećnicu smanjite na 120°C i pecite beze podloge 50-60 minuta, odnosno dok na dodir nisu suhe i lagano hrskave. Isključite pećnicu i odškrinite vrata te ostavite beze da se hladi u pećnici 2 sata. Ako ih izvadite odmah, postoji mogućnost da će popucati i urušiti se.

Krema od limuna (Lemon Curd)

Sastojci

3 žumanjka
70g kristal šećera
korica 3 limuna
60ml limunovog soka
30g maslaca sobne temperature

Postupak

Sve sastojke osim maslaca stavite u veću metalnu posudu i pomiješajte pjenjačom. Posudu stavite na paru i kuhajte uz stalno miješanje pjenjačom dok se smjesa ne zgusne i ne postane svijetla, kremasta i svilenkasta. To će trajati oko 15 minuta. Maknite posudu s vatre i umiješajte maslac, komadić po komadić.

Kremu procijedite kroz cjedilo i prekrijte prozirnom folijom tako da folija dotiče površinu kreme. Spremite u hladnjak do upotrebe.

Šlag od kokosa:

Sastojci

1 limenka (400g) kokosovog mlijeka

Postupak

Limenku kokosovog mlijeka stavite u hladnjak preko noći kako bi se razdvojilo kokosovo vrhnje od ulja. Otvorite limenku i žlicom izvadite samo gusti stvrdnuti dio s vrha limenke u posudu. To kokosovo vrhnje tucite mikserom dok ne postane konzistencije tučenog slatkog vrhnja (šlaga).

Za ukras:

Sastojci

kandirane kriške limuna
tostirani kokos

Postupak

Ohladene beze podloge napunite kremom od limuna. Na kremu stavite kokosov šlag od kokosa i ukrasite kriškama kandiranog limuna i tostiranim komadićima kokosa.