

Dezert "Pavlova" s citronovým kurdem a pistáciovým krémem

Ingredience:

Základ pro Pavlovu:

Bílky — 100 g
Moučkový cukr — 200 g

Citronový krém:

Citrony — 2 ks
Cukr — 50 g
Vejce — 2 ks
Máslo (teplé) — 55 g

Pistáciový krém:

Mascarpone (studené) — 70 g
Tučná smetana 33% (studená) — 120 g
Moučkový cukr — 20 g
Pistáciová pasta — 35 g
Pro domácí pistáciovou pastu:
Pistácie — 23 g
Glukózový sirup — 10 g
Voda — 2 g

Pistáciové sušenky:

Mouka — 140 g
Moučkový cukr — 25 g
Špetka soli
Máslo (studené) — 75 g
Žloutek — 1 ks
Studená voda — 1 lžička
Pistáciová mouka — 50 g

Ovoce, plátky citronu, pistácie a sublimáty na ozdobu

Základ pro Pavlovu:

1. Nejprve prosijte moučkový cukr přes síto, abyste odstranili větší kousky. Poté oddělte žloutky od bílků (3 vejce) nebo použijte vyšlehané bílky. Vyšlehejte 100 gramů bílků na střední rychlosti, dokud nezačne pění. Když ve míse není žádná tekutina, pomalu přidejte 200 gramů moučkového cukru. Pak zvyšte rychlost mixéru na maximum a ujistěte se, že bílky nejsou příliš vyšlehané. Pokračujte ve šlehání, dokud nedosáhnete tuhých špiček: směs by měla být lesklá a hustá. Pro kontrolu ponořte šlehačku do směsi - pokud zůstane stát a vytvoří "ocas", je hotová. Nakonec dejte hotový výrobek do sáčku na zdobení.

2. Předehřejte troubu na 120°C a začněte dávat Pavlovu na silikonové formy ve tvaru muffinu (použijte pouze silikonové formy!). Ořízněte konec sáčku na zdobení tak, aby byly viditelné hrany trysky. Můžete experimentovat se tvarem. Nejdůležitější je zajistit, aby vrstva beze nebyla příliš tlustá, jinak se nespekne.

3. Teplotu v konveční troubě snižte na 60°C a sušte základ Pavlovy asi 1 hodinu a 20-30 minut. Pokud je beze tlustší, může to trvat až 2,5 hodiny. Pavlova by měla být pevná zvenčí a neměla by přilnout k podložce. Po upečení je nechte v troubě, dokud úplně nevychladne.

Přejděme k citronovému krému!

1. Nejprve potřebujete studené máslo - 55 gramů. Během vaření nechte máslo dosáhnout pokojové teploty.

Jemně nastrouhejte kůru ze dvou citronů do hrnce, přidejte 50 gramů cukru a 2 vejce.

Abyste efektivně vymáčkli veškerou šťávu z citronu, pevně ho uchopte v ruce a protřepejte ho po pracovní desce, podobně jako při používání válečku. Poté citron zahřejte v mikrovlnné troubě asi 30 sekund. Vytvořte otvory na jedné straně citronu a začněte ho vymačkávat do mísy. Pokud zůstane nějaká šťáva, rozřízněte citron napůl nebo na čtvrtiny, odstraňte semena, která by nyní měla být snadněji vytvořitelná, a pokračujte v odstředování zbývajících tekutin.

2. Hrncem dejte na střední oheň a neustále míchejte metlou, dokud nezhoustne. Metla začne zanechávat stopy, což obvykle trvá asi 15

minut. Pak přidejte do hrnce 55 gramů teplého másla a důkladně promíchejte. A nyní musíme citronový krém dát do sáčku na zdobení a nechat ho v lednici odpočívat 1 hodinu.

Mezitím připravíme pistáciový krém.

1. Potřebujeme tedy 35 gramů pistáciové pasty. Můžete ji koupit nebo si ji připravit sami. V misce smíchejte pistáciový prášek (rozemelte 23 gramů pistácií v kávovém mlýnku nebo food processoru), 10 gramů glukózového sirupu a 3 gramy vody. To je vše.

V jiné misce vyšlehejte 120 gramů tučné smetany, dokud nedosáhne měkkých špiček. Pak přidejte 100 gramů mascarpone, 20 gramů moučkového cukru a 35 gramů pistáciové pasty. Silikonovou špachtlí vše důkladně promíchejte a směs přendejte do sáčku na zdobení (nebo s tryskou).

Teď je čas na pistáciové sušenky,

kteřé budeme podávat jako křehkou vrstvu na dortu. Jsou také známé jako krátké těsto, takže se ujistěte, že budete pracovat rychle. Pokud máte předem mletou pistáciovou mouku, použijte 50 gramů. Jinak si pistácie rozmělněte ve food processoru nebo kávovém mlýnku. Poté prosejte 140 gramů pšeničné mouky, 50 gramů pistáciové mouky a 25 gramů cukru. Přidejte špetku soli a promíchejte.

Potom nakrájejte 80 gramů studeného másla na malé kostičky a vpracujte ho do mouky, dokud nedostanete drobivou texturu. Poté přidejte 1-1,5 žloutků a lžičku vody a rychle promíchejte, abyste vytvořili těsto. Směs vyklopte na desku a rukama ji rychle spojte v kouli. Zabalte ji do potravinářské fólie a nechte odpočívat v lednici po dobu 30 minut.

2. Po 30 minutách předehřejte troubu na 180°C. Studené těsto rozválejte mezi dvěma listy pečicího papíru nebo silikonové podložky a propíchejte vidličkou. Pak vytlačte kruhy pomocí sklenice (můžete udělat několik různých velikostí; hlavní je, aby nebyly větší než vaše silikonové formy na muffiny) a vraťte je zpět do lednice na dalších 10 minut. Poté je pečte po dobu 10-15 minut (dokud nebudou křehké a zlatavé). Sušenky nechte vychladnout, odstraňte přebytečné okraje a začněte sestavovat dezert.

Sestavení dezertu:

Nalijte polovinu citronového krému na základ. Položte do středu sušenky a přidejte vrstvu pistáciového krému. Vrstvu vyrovnávejte a ozdobte vrch borůvkami nebo pistáciemi. Paměť na rovnováhu! Alternativně můžete na vrch krému položit větší sušenku a převrátit ji, abyste vytvořili

krásný "klobouk". Uchovávejte v lednici v uzavřené nádobě maximálně 3 dny.

Dobrou chuť!

Pavlova s citronovým kurdem a pistáciovým krémem

Ingredience:

stejne

Základ pro Pavlovu:

1. Prosijte moučkový cukr.
2. Vyšlehejte bílky a postupně přidejte cukr. Míchejte, dokud nedosáhnete tuhých špiček.
3. Nasypte do silikonových forem ve tvaru muffinu a pečte při 60°C asi 1 hodinu a 20-30 minut. Nechte vychladnout v troubě.

Citronový krém:

1. Nastrouhejte kůru z citronů a vymačkejte šťávu.

(Pevně uchopte citron v ruce, protřepejte ho po pracovní desce, zahřejte v mikrovlnné troubě asi 30 sekund, vytvořte otvory, vymačkejte do mísy. Pokud zůstane šťáva, rozřízněte, odstraňte semena a pokračujte v odstředování.)

это если совсем кратко

2. Smíchejte kůru, cukr, vejce a citron na plotně a vařte, dokud nezhoustne.
3. Přidejte máslo (pokojové teploty) a promíchejte. Dejte do sáčku na zdobení a nechte vychladnout v lednici(1hod)

Pistáciový krém:

1. Smíchejte pistáciovou pastu, smetanu, mascarpone a cukr. Dejte do sáčku na zdobení a odložte.

Pistáciové sušenky:

1. Smíchejte mouku, pistáciovou mouku, cukr a sůl.
2. Vpracujte máslo, žlutky a vodu do těsta.
3. Nechte odpočívat v lednici 30 minut, poté rozválejte a pečte.

Sestavení dezertu:

1. Položte citronový krém na základ Pavlovy.
2. Přidejte sušenku a pistáciový krém.
3. Ozdobte borůvkami nebo pistáciemi.
4. Uchovávejte v lednici až 3 dny.

Dobrou chuť!

