

Parlora z bitą śmietaną i truskawkami



Potrzebne narzędzia*:

- mikser
- metalowa lub szklana misa
- blacha do pieczenia
- papier do pieczenia
- silikonowa łopatka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- waga kuchenna (np. [taka](#))

Potrzebne składniki (na 8 porcji):

Beza:

4 białka (120 – 130 g)

200 g drobnego cukru do wypieków

1 łyżeczka soku z cytryny

1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

Do dekoracji:

200 g śmietany kremówki 30% lub 36%

świeże truskawki

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.
Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



Opis przygotowania:

Beza Pavlova:

1. Rozgrzej piekarnik do 140°C. Na papierze do pieczenia narysuj okrąg o średnicy 18cm.
2. Ubijaj białka na średnich obrotach. Gdy białka lekko się spenią dodaj sok z cytryny.
3. Ubijaj dalej. Powoli zwiększaj obroty miksera i zacznij stopniowo dodawać cukier.
4. Zwiększ obroty miksera i ubijaj aż cukier całkowicie się rozpuści.
5. Dodaj skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.
6. Na blachę wyłożoną papierem wyłóż masę bezową i uformuj okrąg.
7. Wstaw bezę do nagrzanego piekarnika i po 5 minutach obniż temperaturę do 100°C. Susz około 2 godzin z termoobiegiem. W trakcie suszenia (po około godzinie) zmieniam funkcję pieczenia piekarnika na termoobieg + grzałka dolna.
8. Wyłącz piekarnik i bezę pozostaw w środku do całkowitego wystygnięcia.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)