

Этот торт назван в честь всемирно известной балерины Анны Матвеевны Павловой, гастролировавшей по Австралии и Новой Зеландии в 1926 году. В те годы имя знаменитой танцовщицы носили многие бренды — одежда, духи, шоколадные конфеты. Точное время и место изобретения десерта не установлено и является предметом затяжного спора между новозеландцами и австралийцами. Лёгкий, воздушный, великолепный, восхитительный, изумительный и бесподобный торт! Изюминка этого торта в том, что у него хрустящая оболочка снаружи и бесподобно нежное суфле внутри. Украшается торт воздушными взбитыми сливками и сочными летними ягодами. Рекомендую его всем, без исключения!

## Автор: Мухаббат 12.06.2012 10:27 -А этот торт я виртуально (поскольку он живет вдали от меня) дарю на День Рождения моему любимому брату Анвару, создателю моего персонального кулинарного сайта.С Днём Рождения, дорогой!!! ингредиенты: для безе: 4 яйца щепотка соли 220 гр. мелкого сахара

Торт "ПАВЛОВА"

## Торт "ПАВЛОВА" Автор: Мухаббат 12.06.2012 10:27 -2 ст.л. кукурузного крахмала 2 ст.л. белого винного уксуса для крема: 200 мл. сливок для взбивания (30%) 2 ст.л. сахарной пудры

для украшения:

### Автор: Мухаббат 12.06.2012 10:27 клубника малина листики мяты сахарная пудра ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить безе. Разделить яйца на белки и желтки. Белки поместить в холодильник на 5-10 минут. Охлаждённые белки взбить миксером с щепоткой соли и постепенно добавить порциями сахар. Взбить до получения пышной массы. Аккуратно подмешать к белковой массе винный уксус и крахмал. Взбивать миксером до получения блестящей устойчивой пены. Нагреть духовку до 150\*. Противень застелить бумагой для выпечки. Выложить массу белковую, придав форму шара. Поместить в духовку и выпекать 1 ч 20 мин., убавив температуру до 120\*. Выключить духовку и дать безе полностью остыть в духовке.

Торт "ПАВЛОВА"

# Торт "ПАВЛОВА" Автор: Мухаббат 12.06.2012 10:27 Готовое безе должно быть сухим и хрустящим снаружи и мягким внутри. Для крема взбить миксером сливки, добавить сахарную пудру и снова взбить в воздушную пену.

Аккуратно переложить остывший корж на сервировочное блюдо. Украсить верх торта

Для украшения ягоды вымыть (у клубники удалить хвостики) и обсушить бумажным

Примечание: желательно, чтобы торт украшался перед подачей на стол. Также не

влагу, и его вкусовые качества ухудшаются. Неукрашенный торт (выпеченное безе) можно оставить на ночь в духовом шкафу, в котором он пёкся, чтобы украсить утром.

желательно оставлять украшенный торт на следующий день, так как он сильно впитывает

ягоды сахарной пудрой и украсить листиками мяты. Подавать сразу же.

полотенцем. Клубнику разрезать напополам. Выложить ягоды поверх сливок. Присыпать

взбитыми сливками.

#### Торт "ПАВЛОВА"

Автор: Мухаббат 12.06.2012 10:27 -

{jcomments on}