

Czekoladowa beza pavlova

Czekoladowa beza to taki mariaż klasycznej bezy i brownie. Korzystałam z [tego](#) przepisu z Moich Wypieków. Do zrobienia szczególnie jeśli nie macie co zrobić z białkami. Przypominam że można je mrozić i upiec bezę kiedy nazbieracie 6 białek.

Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Czekoladę należy posiekać. Białka ubijamy z solą na sztywno, po łyżce dodajemy cukier cały czas ubijając. Dodajemy łyżkę octu lub soku z cytryny, ubijamy, dodajemy kakao przesiewając je do bezy przez sitko. Mieszymy szpatułką, dodajemy czekoladę.

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni Celsjusza, na termoobiegu. Bezę wykładamy na papier do pieczenia. Formujemy wysoką babkę. Wkładamy do piekarnika i od razu zmniejszamy temperaturę do 150 Stopni Celsjusza. Pieczemy przez 75 minut. Po tym czasie minimalnie uchylamy piekarnik i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Nie wkładamy do lodówki. Po minimum 4h będzie można wyłożyć krem oraz owoce. Jeśli beza zapadnie się pod ciężarem kremu , tym lepiej. Krem i owoce najlepiej wyłożyć przed samym podaniem.

Beza może leżeć w suchym ciemnym miejscu przez 2 dni przed nałożeniem kremu.

Krem

Ubić śmietanę, dodać do niej szpatułką serek mascarpone, delikatnie wymieszać. Wyłożyć na bezę bez dodawania cukru. Udekorować ulubionymi owocami. Najlepiej sprawdzą się świeże owoce lub wiśnie w spirytusie.

Składniki na bezę o średnicy 25cm

- 6 białek
- Szczypta soli
- 300g cukru pudru
- Łyżka soku z cytryny
- 3 łyżki kakao
- 50g gorzkiej czekolady pokruszonej

Krem

- 400ml śmietany 30%
- 200g serka mascarpone
- 300g dowolnych owoców