

Торт «Павлова»



На 100 грамм:
Калорийность: **187.78 ккал.**
Белки: **2.31 г.**
Жиры: **7.58 г.**
Углеводы: **27.71 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tort-pavlova/>

Ингредиенты:

- 4 шт. охлажденных белков
- 1 ч. л. белого винного уксуса или яблочного (можно лимонный сок)
- 1 ст. мелкого сахарного песка
- 3 ч. л. крахмала
- 200 г жирных сливок 38% (охлажденных)
- 2 ч. л. сахарной пудры с ванилью
- 2 шт. киви
- 200 г клубники

Можно украсить по-другому. Главное не отступать от классики ягоды и тропические фрукты. В Англии этот торт украшают малиной.

Приготовление:

В белки добавить уксус и взбивать на небольшой скорости. Как только белки взобьются в устойчивую пену, начинайте понемногу добавлять сахар. Взбиваем минут 5-7, добавляем крахмал. Безе готово.

На бумаге для выпечки нарисовать круг диаметром 20 см. Перевернуть и аккуратно выложить безе. Разровнять и выпекать в разогретой духовке 40-50 минут при температуре 150*
Отключить духовку, безе не вынимать до полного остывания духовки. Безе удобно печь накануне, а украшать перед подачей на стол.

Фрукты и ягоды вымыть, обсушить и порезать. Сливки вбивать в течение 4-5 минут. Добавить 2 ч. л. сахарной пудры с ванилью. Перемешать. Готовый крем аккуратно выложить на безе. Украсить ягодами и фруктами. Торт готов!