

SEMIFREDDO PAVLOVA

SKŁADNIKI

250 g	CUKIER KRYSTAŁ	250 g	BEZA ALFAPRO
230 g	WODA	500 g	ŚMIETANKA BEZ KARAGENU ALFAPRO
100 g	SELEN FABBRI	25 g	MASCARPONE 40 FABBRI
100 g	POLEWA DO MARMUROWANIA, CYTRYNA Z KURKUMĄ FABBRI	250 g	ŚWIEŻE OWOCE



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Cukier, bezę i gorącą wodę ubijać rózgą około 5 minut na szybkich obrotach do uzyskania sztywnej konsystencji.
- 2** Następnie za pomocą rękawa cukierniczego zakończonego okrągłą gładką końcówką wyszprycować cienkie krążki o średnicy ok. 10 cm, a później boki tak żeby utworzył się pusty w środku koszycek.
- 3** Nasze korpusy suszymy w piecu o temp. 110-120 stopni Celsjusza przez około 90-120 min. Po ostygnięciu napełniamy cienką warstwę polewy do marmurkowania.
- 4** Osobno ubijamy śmietankę i Selen na 3/4 i dodajemy Mascarpone 40 rozpuszczone w niewielkiej ilości mleka, dokładnie mieszamy i szprycujemy wewnątrz naszego przygotowanego koszyčka bezowego.
- 5** Odstawiamy do zamrożenia na minimum 6-8h (-16 stopni Celsjusza). Podajemy oprószone kakao i dekorujemy świeżymi



owocami.

Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

