

«Павлова» с летними ягодами

Этот летний десерт с горкой свежих ягод точно станет гвоздем программы. А если вы решите приготовить его в другое время года, возьмите фрукты – например, отлично подойдут припущенные груши.

10 порций

Время приготовления: 1 час 25 минут

МЕРЕНГА

6 белков крупных яиц, желательно деревенских

300 г мелкого сахара

НАЧИНКА

200 г клубники

200 г малины

200 мл жирных сливок

200 г обезжиренного натурального йогурта

2 ст. л. мелкого сахара

1 стручок ванили

несколько веточек мяты

1. Разогрейте духовку до 150 °С.
2. Для меренги взбейте белки со щепоткой морской соли в настольном миксере до крепких пиков. Не выключая миксер, постепенно всыпьте сахар.
3. Включите миксер на максимальную скорость и взбивайте 8 минут, пока сахар полностью не растворится. Если в массе все еще чувствуются крупинки сахара, взбивайте еще минуту, но следите, чтобы меренга не опала.
4. Выстелите два противня бумагой для выпечки, разделите между ними поровну меренгу и сформируйте из каждой половины круг диаметром примерно 20 см.
5. Выпекайте 1 час, чтобы меренга получилась слегка золотистой, но пышной внутри.
6. Удалите хвостики клубники, крупные ягоды разрежьте на 2 или 4 части. Смешайте клубнику и малину.
7. Взбейте сливки с сахаром до мягких пиков, затем добавьте йогурт. Разрежьте вдоль стручок ванили, выскребите семена и добавьте в сливочный крем.
8. Переложите один круг меренги на блюдо, выложите на него половину крема и слегка разровняйте. Посыпьте половиной ягод.
9. Накройте второй меренгой, слегка прижмите. Смажьте оставшимся кремом и посыпьте оставшимися ягодами.
10. Посыпьте мелкими листиками мяты и подавайте.

Питательная ценность: 261 ккал, 10,9 г жиров (6,7 г насыщенных), 4,1 г белков, 38,8 г углеводов, 38,8 г сахара, 0,4 г соли, 0,8 г клетчатки.