

Малиново-гранатовий торт “Павлова”

Торт “Павлова” - це повітряний десерт безе з хрусткою скоринкою та м'якою серединкою, що нагадує зефір. Зазвичай, його декорують збитими вершками й свіжими фруктами.

Приготувати його дуже легко, лише трішки відваги та уваги, щоб чітко виконувати усі вказівки тих хто уже спромігся «збудувати» цю гігантську безе вежу.

Цей надзвичайно вишуканий, смачний святковий торт найулюбленіший і найпопулярніший десерт мешканців Нової Зеландії та Австралії.

Досі тривають суперечки у якій країні цей десерт був винайдений? В Австралії чи Новій Зеландії? Єдине, що відомо достеменно – назва «Павлова» було вибрано на честь знаменитої російської балерини Анни Павлової, яка гастролювала в Австралії й Новій Зеландії в 1926 році. У ті роки її ім'ям називали багато брендів: шоколадні цукерки, одяг, парфуми.

Кейт Моун, біограф Анни Павлової, стверджує, що шеф-кухар ресторану одного з готелів Веллінгтона в Новій Зеландії, спеціально створив цей десерт щоб пригостити балерину під час її всесвітнього турне.

Однак в Австралії впевнені, що рецепт десерту вперше винайшов кухар Берт Саші, коли він працював в готелі Esplanade. Торт був приготований з нагоди чергового свята і, презентуючи його, шеф-кухар вигукнув: «Повітряний, як Павлова». Згідно з цією версією так і закріпилася назва за цим десертом.

Секрети приготування торта

Основа торта Павлова – це безе і дуже важливо, на першому етапі приготування, збити білки до щільної й блискучої піни. Тому посуд для збивання повинен бути ідеально чистим і сухим. Оскільки, нам потрібні лише яєчні білки, їх необхідно акуратно відокремити від жовтків. Найпростіше розділяти на жовтки й білки охолоджені яйця. Опісля, накрити посуд з білками й залишити у кімнатній температурі (не менше 30 хвилин).

Найперше, що потрібно зробити при приготуванні десерту Павлова – збити білки до м'яких піків. Потім додати дрібний цукор або цукрову пудру, і збивати білки до щільності й блиску. Іноді рекомендують всипати цукор поступово, але, по суті, це ніяк не впливає на структуру збитих білків. Можна також додати ванільний екстракт, кукурудзяне борошно і трохи оцту. Останні два інгредієнти забезпечують хрустку скоринку і м'яку серединку десерту.

Австралійка Стефані Александер у своїй кулінарній книзі “The cooks companion” дає кілька порад, які допомагають відрізнити правильно приготований торт Павлова: “Якщо на поверхні безе виступають сиропоподібні крапельки, значить, перетримали десерт у духовці; якщо з безе сочиться волога – це ознака недостатньої готовності”.

Меренги для торта Павлова можна приготувати за кілька днів, якщо зберігати їх у холодильнику в герметичному контейнері. Десерт зазвичай сервірують збитими вершками, свіжими фруктами та ягодами. Торт можна зробити менш калорійним, використовуючи замість збитих вершків сорбет або фруктові соуси, найкраще смакуватиме полуничний, чорничний, малиновий.

Солодкість безе можна компенсувати кислуватими фруктами і ягодами, такими як маракуйя, ківі, чорниця, ожина й малина. Десерт потрібно прикрашати вершками та фруктами безпосередньо перед тим як подавати до столу, інакше безе розмокне і втратить свій привабливий зовнішній вигляд.

Для безе-коржів:

- 9 яєчних білків
- дрібка солі
- 500 г цукру
- 25 г кукурудзяного крохмалю
- 2 чайні ложки білого або червоного винного оцту
- 2 чайні ложки ванільного цукру або насіння ванілі з половини стручка

Для вершкового крему:

- 500 мл вершків для збивання
- 1 чайна ложка ванільного цукру
- 100 г цукру пудри
- 200 г вершкового сиру «Філадельфія» або «Маскарпоне»
- сік половини лимона
- 50 мл коньяку
- 2 кошички свіжої малини
- 1 гранат

Нагріти духовку до 200 С.

Велике деко вистелити пергаментом на якому намалювати 3 круги діаметром 20-22 см або приготувати 3 тортівниці діаметром 20-22 см і вистелити їх пергаментом.

Білки кімнатної температури покласти у чисту та суху миску для збивання. Збивати білки з дрібною солі на середній швидкості лише до легкої піни. Поступово додавати цукор з невеликим інтервалом збільшуючи швидкість міксера.

Важливо не перебити білки; збивати до блиску, щоб цукор ще відчувався крупинками, до еластичності, але не рихлості. Білки можна перевірити на готовність перевертаючи чашу міксера, коли білки тримаються і не рухаються значить готові.

Додати просіяний кукурудзяний крохмаль, оцет і ваніль та легко вимішати лопаткою.

Розділити рівномірно суміш на три форми, загладити поверхню.

Поставити форми в духовку та відразу зменшити температуру до 120 С.

Безе-коржі випікати 90 хв, потім виключити духовку й залишити їх охолоджуватися в духовці на декілька годин. Коли коржі готові, обережно тонким ножом відділити їх від стінок форми й акуратно вийняти.

Збити вершки з половиною цукру пудри, тут обережно, щоб не перебити їх, зупинитися як тільки загустіють. Додати ваніль.

Сир у мисці розім'яти з другою половиною цукру пудри, соком лимона та коньяком.

Обережно змішати вершки й сирну масу за допомогою лопатки.

Почистити гранат.

Помістити перший корж-безе на велику тарілку для торта, викласти третину крему, розрівняти, посипати жменею зерня гранати та покласти декілька розірваних малин.

З коржами працювати дуже обережно, щоб не пошкодити та не надламати їх, оскільки в середині вони майже пусті. Будь-яка тріщина буде руйнувати усю конструкцію, оскільки маса торта доволі вагома.

Так само повторити з наступними коржами. Прикрашаючи зернятками та ягодами верх і боки торта.

































