



Торт Анна Павлова



Ингредиенты

- Белок 180 г
- Сахар 240 г
- Сахарная пудра 150 г
- Кукурузный крахмал 35 г
- Вишня 100 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 300 г
- Сливки 33% 120 г
- Малиновое пюре 40 г

Приготовление

Меренговый корж

Белки взбить с 230 г сахара и 100 г сахарной пудры до устойчивых пиков.

Аккуратно ввести крахмал.

Переложить массу в кондитерский мешок и отсадить два коржа (один большего диаметра, второй — меньшего).

Выпекать при 100 °С в течение 1 часа.

Вишневое компоте

Проварить вишню с 10 г сахара, затем ввести 10 г крахмала и довести до загустения.

Ягодный крем Смешать сыр творожный Cremette Hochland Professional со сливками 33%, сахарную пудру — 50 г и малиновое пюре взбить до однородной, пышной массы.

Переложить в кондитерский мешок.

Сборка:

На первый меренговый корж (большого размера) отсадить ягодный крем, положить вишневое компоте.

Накрыть вторым коржом (меньшего размера).

Нанести слой крема, сверху выложить свежую вишню и полить компоте.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг