



ΡΑΒΛΟΝΑ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

Φτιάξε εύκολα εορταστική ραβλόνα με τη μοναδική φυτική σαντιγί VEGETALCREM!

ΥΛΙΚΑ

5 μεγάλα (150-160 γρ.) ασπράδια σε θερμοκρασία δωματίου
150-160 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
150-160 γραμμ. ζάχαρη άχνη κοσκινισμένη
1/2 κ.γλ. ξίδι λευκό
1/2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
1 πρέζα αλάτι
500 ml φυτική σαντιγί VegetalCrem

Για τη σάλτσα φράουλας

300 γρ. φράουλες
50 γρ. ζάχαρη
1 κ.σ. κονιάκ
1/2 μπαστούνι βανίλιας
φράουλες για το σερβίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σημείωση: Ξεκινάμε την πάβλοβα με φράουλες, ζυγίζοντας πρώτα τα ασπράδια. Όσα γραμμάρια είναι τα ασπράδια, τόσα γραμμάρια πρέπει να είναι η κρυσταλλική και η άχνη ζάχαρη αντίστοιχα. Μπορούμε να αλέσουμε την κρυσταλλική ζάχαρη στο μπλέντερ σε πιο ψιλή μορφή, για να διαλυθεί πιο εύκολα στα ασπράδια.

1. Τοποθετούμε τα ασπράδια στον κάδο του μίξερ και με το σύρμα αρχίζουμε να τα χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα.
2. Προσθέτουμε το αλάτι.
3. Λίγη-λίγη, βροχηδόν, με συνεχή ροή προσθέτουμε την κρυσταλλική ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα της μαρέγκας μέχρι να σχηματιστούν σφιχτές κορυφές.
4. Πιάνουμε λίγη μαρέγκα ανάμεσα στον αντίχειρα και τον δείκτη μας και αν νιώθουμε ότι η ζάχαρη δεν έχει λιώσει καλά, συνεχίζουμε το χτύπημά για λίγα λεπτά.
5. Αφού σφίξει καλά η μαρέγκα, προσθέτουμε τη βανίλια (πάντα το μίξερ σε λειτουργία) και το ξίδι. Αυτό θα βοηθήσει στο να κρατήσει η μαρέγκα στο κέντρο της μια αφράτη και τσιχλένια υφή, ενώ εξωτερικά θα γίνει τραγανή.
6. Τέλος, κοσκινίζουμε στη μαρέγκα την άχνη και με σπάτουλα και απαλές κινήσεις την ενσωματώνουμε.
7. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 80-100οC στον αέρα.
8. Στρώνουμε λαδόκολλα σε λαμαρίνα (κολλάμε τη λαδόκολλα στη λαμαρίνα με λίγη μαρέγκα, για να μην κουνιέται στο ψήσιμο στον αέρα).
9. Νοητά χαράζουμε κύκλο 25-27 εκ.
10. Με ένα κουτάλι στήνουμε τη μαρέγκα σε δίσκο.



11. Με παλέτα ή κουτάλι κάνουμε ελαφριά λακκούβα στη μέση για να καθίσει μετά η σαντιγί.
 12. Ψήνουμε στους 100 βαθμούς C, στη μεσαία σχάρα για 1 ώρα και 30' περίπου μέχρι να στεγνώσει καλά η μαρέγκα.
 13. Όταν πια ξεκολλάει από την λαδόκολλα και απ' έξω είναι τραγανή, τότε είναι έτοιμη.
- Την αφήνουμε σε σχάρα να κρυώσει τελείως.

Για τη σάλτσα πάβλοβα

1. Αφού πλύνουμε τις φράουλες, τις κόβουμε στη μέση και τις βάζουμε σε τηγάνι.
2. Προσθέτουμε το κονιάκ, αφαιρούμε τα σποράκια βανίλιας και τα ρίχνουμε στις φράουλες.
3. Τέλος, πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη.
4. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για λίγα λεπτά μέχρι να γίνει σαν αραιή μαρμελάδα.
5. Αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Για το στήσιμο

1. Βάζουμε την πάβλοβα σε τουρτιέρα.
2. Από πάνω βάζουμε μια στρώση φυτική σαντιγί VegetalCrem.
3. Γαρνίρουμε όλη την επιφάνεια, μπήγοντας στην κρέμα φράουλες και τελευταία στιγμή γαρνίρουμε με τη σάλτσα.

Παραλλαγή συνταγής από Argyro Barbarigou