



CIRCO THERM® ȘI  
CUPTOR CU ABUR  
GĂTIRE: 2 ORE

## PAVLOVA DIN RUBARBĂ

4 – 6 PORȚII

### INGREDIENTE

4 albușuri  
220 g de zahăr tos  
1 lingură de amidon de porumb  
1 linguriță de suc de lămâie  
1/4 linguriță de sare

### TOPPING DE RUBARBĂ

400 g rubarbă tăiată în bucăți de 2 cm.  
110 g de zahăr tos  
1 lingură de suc de lămâie  
150 g de zmeură proaspătă  
300 ml de frișcă bătută până la întărire  
1 lingură de zahăr tos  
1 păstaie de vanilie

### MOD DE PREPARARE

Preîncălzește cuptorul la 140°C CircoTherm®. Bate albușurile până se întăresc și stau în vas. Amestecă amidonul de porumb cu zahăr tos și adaugă la albușul de ou, bate ușor până se omogenizează.

Pune o foaie de copt într-o cratiță universală și desenează un cerc de aproximativ 23 cm. Pune beza pe cerc cu vârful și fă o gaură în mijloc. Pune cratița în cuptor și setează temperatura la 100°C. Coace timp de 2 - 2,5 ore, până se face crocant dedesubt.

Scoate din cuptor și lasă să se răcească. Între timp, adaugă rubarba într-o tavă de copt la abur, presară zahăr și suc de lămâie. Coace la abur pur, la 100°C, timp de 10 minute. Adaugă zmeura și scade temperatura la 60°C. Coace 2 minute, apoi lasă să se răcească.

Strecoară sucul de la rubarbă, adaugă-l într-o oală mică pe plită și redu la un sirop gros. Deschide păstaia de vanilie și scoate semințele, adaug-o la o lingură de zahăr. Amestecă acest amestec cu frișca bătută.

Pune bezeaua pe o farfurie. Umple mijlocul cu cremă de vanilie, apoi pune deasupra fructe și stropește cu puțin sirop.