Павлова на эритритоле

Десерт, который тает во рту. Для безе используйте из подсластителей именно эритритол.
Пропорции сливок и сыра можно менять по вкусу. Я иногда использую только взбитые сливки, без подсластителя.

Выход	Духовка	Сушка
около 1 кг	90 °C	1–2 ч



Ингредиенты

Для безе

- Яичные белки — 4 шт.
- Эритритол — 90 г
- Лимонный сок — 1 ч. л.

Для крема

- Сливки 30–35% — 400 мл
- Сыр типа Филадельфия — 400 г
- Аллюлоза или сахар — 40–60 г
- Ваниль — по желанию

Для украшения

- Свежие ягоды и мята — по вкусу

Приготовление

1. Разогрей духовку до 90 °C. Взбей белки с лимонным соком до мягких пиков.
2. Продолжая взбивать, постепенно всыпь эритритол.
3. Застели противень пергаментом. Отсади безе кондитерским мешком или выложи массу ровным слоем. Подсушивай в духовке 1–2 часа.
4. Соедини сыр, сливки и сахарную пудру или подсластитель. Добавь ваниль по желанию и взбей до однородности.
5. С помощью кондитерского мешка нанеси крем на остывшие безе. Укрась свежими ягодами и мятой. Не убирай мяту: она прекрасно дополняет вкус десерта.