

## Πάβλοβα χωρίς αυγά με σαντιγί καρύδας και κόκκινα φρούτα (νηστίσιμη & vegan)

**Μερίδες:** 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 30 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα & 15 λεπτά,  
**Χρόνος αναμονής:** 9 ώρες

Οι μαρέγκες διατηρούνται για 8-10 μέρες αεροστεγώς κλεισμένες σε θερμοκρασία δωματίου. Η σαντιγί και η σάλτσα φρούτων διατηρούνται στο ψυγείο για 2-3 ημέρες.

### Υλικά για τις μαρέγκες:

- 160 ml aquafaba (δλδ. νερό από το βράσιμο των ρεβιθιών ή από ρεβίθια κονσέρβας), που έχουμε βάλει στο ψυγείο για 1 ώρα
- ½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- ¼ κ.γλ. κρεμόριο (κρέμα ταρτάρ: υπάρχει σε όλα τα σουπερ μάρκετ στα μπαχαρικά ή στα είδη ζαχαροπλαστικής)
- 90 γρ. λευκή ζάχαρη

### Υλικά για τη σαντιγί:

- 400 γρ. γάλα καρύδας κονσέρβα, την οποία έχουμε βάλει στο ψυγείο από την προηγούμενη μέρα χωρίς να ανακινήσουμε
- ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 30 γρ. άχνη ζάχαρη

### Υλικά για τη σάλτσα κόκκινων φρούτων:

- 200 γρ. κατεψυγμένα κόκκινα φρούτα
- 80 ml νερό
- 50 γρ. ζάχαρη
- χυμό από μισό λεμόνι

### Υλικά για το σερβίρισμα:

- φρέσκα φρούτα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τις μαρέγκες. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 120°C στον αέρα.

2) Σουρώνουμε τα ρεβίθια και βάζουμε το νερό τους (aquafaba) στον κάδο της κουζίνομηχανής **Chef Titanium της Kenwood** μαζί με την βανίλια και το κρεμόριο. (Βλ. σημειώσεις συνταγής για να φτιάξεις aquafaba εξαρχής βράζοντας ρεβίθια).

3) Προσαρμόζουμε τον κάδο στην κουζίνομηχανή με το σύρμα και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα. Μόλις χτυπηθεί για ένα λεπτό, αρχίζουμε και προσθέτουμε σταδιακά τη ζάχαρη, κουταλιά-κουταλιά. Αν μαζεύεται η ζάχαρη στα τοιχώματα του κάδου, την σπρώχνουμε με μία σπάτουλα ζαχαροπλαστικής. Αφού βάλουμε όλη τη ζάχαρη, χτυπάμε για δύο ακόμα λεπτά και κλείνουμε την κουζίνομηχανή. Σηκώνουμε το σύρμα και αν στέκεται η μαρέγκα πάνω του χωρίς να πέφτει, τότε είναι έτοιμη. Εάν γλιστράει στον κάδο, τότε συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να σφίξει τελείως. Συνολικά θα χρειαστεί 6-10 λεπτά χτύπημα.

4) Σε ταψί φούρνου βάζουμε λίγη μαρέγκα στις 4 γωνίες και στρώνουμε λαδόκολλα. Με ένα κουτάλι της σούπας ή με ένα κορνέ κόβουμε μικρές μαρέγκες (περίπου μία γεμάτη κουταλιά της σούπας η καθεμία) και ψήνουμε στον φούρνο για 1 ώρα και 15 λεπτά. Κλείνουμε τον φούρνο και χωρίς να ανοίξουμε καθόλου την πόρτα, αφήνουμε τις μαρέγκες μέσα για 1 ώρα να στεγνώσουν. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη.

5) Συνεχίζουμε με την σαντιγί καρύδας. Βγάζουμε τις κονσέρβες από το ψυγείο και με ένα κουτάλι παίρνουμε μόνο το στερεό κομμάτι της καρύδας που έχει μαζευτεί στην επιφάνεια, - προσπαθώντας να μην πάρουμε καθόλου από το διάφανο υγρό- και το βάζουμε στον κάδο.

6) Προσαρμόζουμε τον κάδο στην κουζίνομηχανή και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με το σύρμα για 30-40 δευτερόλεπτα. Συνεχίζοντας το χτύπημα, προσθέτουμε την βανίλια και σταδιακά τη ζάχαρη και χτυπάμε για ένα ακόμα λεπτό. Βάζουμε τη σαντιγί με τον κάδο στο ψυγείο μέχρι να την χρησιμοποιήσουμε.

7) Για τη σάλτσα κόκκινων φρούτων, προσαρμόζουμε στην κουζίνομηχανή το **γυάλινο μπλέντερ ThermoResist** και βάζουμε όλα τα υλικά. Χτυπάμε καλά για 2-3 λεπτά και αφήνουμε στην άκρη.

Για να στήσουμε τις πάβλοβες, τοποθετούμε 4-6 μαρέγκες ανά μερίδα, 2 κουταλιές σαντιγί, 1-2 κουταλιές σάλτσα κόκκινων φρούτων και μερικά κόκκινα φρούτα.