Pavlova

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**kastor šecera
- **2 kašicice**gustina
- **1 kašicica** belog sirceta
- **1/2 kašicice**vanile
- **3 do 4**belanca

Priprema

Sipaj šecer, gustin i so u ciniju za miksanje. inija mora biti apsolutno cista, bez traga ikakve vode ili masnoce ako želite da vam se belance zgusne. Jaja na sobnoj temperaturi bez ikakvog traga žumanca.

Dodaj sirce i vanilu i na kraju belanca. Apsolutno ništa od žumanca.

Miksaj oko 15 minuta. Masa ce biti gusta i glatka.

Kada podignete mikser i na njemu ostane kao na slici, gotovo je.

Stavi papir za pecenje na pleh i napravi krug razmere oko 20 cm na koji ceš sipati šne.

Oblikujte Pavlovu kružno ali ne mora biti ravna. Naprotiv još je lepša kad izgleda, kao na slici.

Peci u predgrejanoj rerni na 100 stepeni celzija oko sat vremena, konvencionalno pecenje. Ako imate Fan, onda možete prvih 10 minuta to koristiti pa se ponovo vratite na konvencionalno. Sada iskljucite rernu i ostavite Pavlovu da stoji u zatvorenoj rerni još 30 minuta. Ja sam je naravno otvorila, odatle napukotina.

Izvadi iz rerne i kad je potpuno ohladjena, namaži je kao ja šlagom i cokoladom ili je dekoriši vocem. Ova Pavlova je mala, samo za mene i moju Princezu, ako želite vecu duplirajte sastojke. U tom slucaju pecite sat i 15 minuta i osatvite u rerni dodatnih 15 minuta.

Savet