

Pavlova sa vanil kremom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za beze kore:

- **3belanceta**
- **150 gšecera**
- **1 kašicicasirceta**

Za krem:

- **3žumanceta**
- **3,5 dlmleka**
- **6 kašikašecera**
- **1 kašikaarome vanile**
- **1 kesicapudinga od vanile**
- **125 gmargarina**
- **1 dlslatke pavlake**

Za dekoraciju:

- **po željivoce**
- **2 dlslatke pavlake**

Priprema

Umutite belanca cvrsto, dodajte šecer pa sirce i mutite da bude jako cvrsto. Na prevrnuti pleh stavite papir za pecenje. U špric stavite šlag. Isrtajte 2 kruga velicine 2 tanjira manja i špricem istiskujte zvezdice, (puslice).

Sušite na 90 stepeni oko sat vremena, može i duže (još bolje :))

Za kremu: Stavite u malu šerpicu mleko, žumanca, šecer, puding, vanilu i kuvajte sve vreme mešajuci dok se ne zgusne. Kad se ohladi, dodajte margarin i umucenu slatkou pavlaku.

Na tacnu stavite jednu koru od gotovih puslica. U špric stavite kremu i istiskujte na koru zvezdice, sve utrošite. Položite drugu koru. Odgore dekorišite umucenom slatkom pavlakom i poslažite voce.

Savet