Pavlova



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Beze kora:

- **4**belanca
- **200 g**sitnijeg kristal šecera
- **1 kašika**gustina
- **1 kašika**sirceta

Krema:

- **300 ml**slatke pavlake
- **150 g**maskarponea
- **100 g**šecera u prahu
- **po izboru**maline, nar, borovnice...

Priprema

Pažljivo odvojiti belanca od žumanaca, pa mutiti mikserom na najjacoj brzini. Postupno dodavati kašiku po kašiku šecera, i mutiti da se šecer istopi. Dodati kašiku gustina i sirceta, smanjiti brzinu miksera i mutiti još malo. Na pek papiru iscrtati krug, okrenuti papir, pa naneti smesu za koru. Pecnicu ugrejati na 150 stepeni, potom smanjiti na 120 i peci negde oko 45 minuta. Iskljuciti pecnicu i ostaviti koru da se unutra ohladi. Za nadev izmksati slatku pavlaku, pa umešati maskarpone. Hladnu koru nafilovati, staviti voce po želji, i posuti šecerom u prahu.

Savet

Znam da ima bezbroj recepata za Pavlovu, ja sam pravila po ovom, pa probajte...