

Pavlove tortice sa mentom i jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za puslice:

- 2 belanca
- 160 g šecera
- 1 kašika soka od limuna
- 1 ravna kašika gustina
- malo arome mente
- po potrebi zelena boja do željene nijanse puslica

Fil:

- 250 ml slatke pavlake
- oko 200 g jagoda iseckanih na sitne kockice
- listići mente za dekoraciju

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg uz dodatak šecera, soka od limuna, kašike gustina, arome mente i malo zelene boje. Formirati na pek papiru male ružice. Peci na 100 stepeni oko sat vremena da bi se lepo osušile. Ostaviti ih još u isključenoj rerni. Dobro ohladjene filovati umućenom slatkom pavlakom i jagodama. Ukrasiti listićima mente.

Savet

Slatku pavlaku možete zameniti i šlagom u kesici koji umutite prema uputstvu.