

Pavlova (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **175** g šecera u prahu
- **3** belanceta
- **1** kašicicabelog vinskog sirceta
- **1** kašikaskrobnog brašna

Za kremu:

- **250** ml slatke pavlake

I još:

- voće

Priprema

Veoma jednostavna torta, možete je raditi sa vocem koje volite. Ja sam odabrala jednostavnu varijantu. Važno je tortu ne previše dugo sušiti, ona mora biti hrskava izvana, a lepljiva i socna iznutra. Ako je previše dugo sušite, imacete rupe u unutrašnjosti torte i licice na puslice. Belanjke staviti u zdelu, malo mutiti, potom dodati šefer u prahu i mutiti mikserom, zatim dodati vinsko belo sirce ili neko drugo vocno. Kad se belanjak dobro izmutio, dodati skrobno brašno i lagano izmutiti. Na tepsiju staviti papir za pecenje i formirati "gnezdo". Ukljucite rernu na 150 i sušite oko 40 minuta. Iskljucite rernu i ostavite "gnezdo" da se ohladi u rerni. Izmiksajte slatku pavlaku u cvrst šlag. Ono što uvek uradim, kad je radim, a to preporucujem i vama, je da je skoro pred samo služenje napunim sa šlagom, ako se to uradi mnogo ranije, torta ce opustiti i izgubice svoju hrskavost. Voca stavljam

koliko želite i koje volite. Ja sam se odlucila za kombinaciju groža i bresaka. Znaci šlag nanesite na površinu torte, ne sa strane, i stavite voce. Ja sam se malo poigrala, pa sam izlupala viljuškom jedan belanjak, provukla bobice i posula prah šecerom.

Savet