

## ***Pavlova (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **175 g**šecera u prahu
- **3** belanceta
- **1 kašicic**abelog vinskog sirceta
- **1 kašik**askrobnog brašna

#### **Za kremu:**

- **250 ml**slatke pavlake

#### **I još:**

- voće

### **Priprema**

Veoma jednostavna torta, možete je raditi sa voćem koje volite. Ja sam odabrala jednostavnu varijantu. Važno je tortu ne previše dugo sušiti, ona mora biti hrskava iz vana, a lepljiva i socna iznutra. Ako je previše dugo sušite, imaćete rupe u unutrašnjosti torte i licice na puslice. Belanjke staviti u zdalu, malo mutiti, potom dodati šećer u prahu i mutiti mikserom, zatim dodati vinsko belo sirce ili neko drugo voćno. Kad se belanjak dobro izmutio, dodati skrobno brašno i lagano izmutiti. Na tepsiju staviti papir za pecenje i formirati "гнездо". Uključite rernu na 150 i sušite oko 40 minuta. Isključite rernu i ostavite "гнездо" da se ohladi u rerni. Izmiksajte slatku pavlaku u cvrst šlag. Ono što uvek uradim, kad je radim, a to preporučujem i vama, je da je skoro pred samo služenje napunim sa šlagom, ako se to uradi mnogo ranije, torta će opustiti i izgubice svoju hrskavost. Voća stavljajte

koliko želite i koje volite. Ja sam se odlucila za kombinaciju grož?a i bresaka. Znaci šlag nanosite 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**