

Pavlova torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 200 gšecera

Fil:

- 200 gšlaga vanila
- 2 dl mleka
- 500 gjagoda

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, postepeno dodavati šecer. Mutiti dok smesa ne postane glatka i sjajna. Zatim sipati koru u okruglu tepsiju gde ste stavili papir za pecenje. Sušiti koru 15 minuta na 150 stepeni, pa smanjiti na 100 stepeni i sušiti još 1 sat. Zato vreme dok se kora suši umutiti šlag. Kada se kora ohladi naneti šlag, pa preko staviti jagode.

Savet