

Pavlova na moj nacin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 200 g šecera
- 1 kašičica sirceta

Za beli fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 2 krem fiksa
- 300 g voca po želji

Priprema

Umutiti belanca u sneg, pa postepeno dodavati šecer. Potom dodati kašičicu sirceta. Smesa je gotova kada se okrene cinija naopacke ne sme da klizi i ispada. Izliti u okrugao plehcic i peci na 140 C, dok se lepo ne osuši korica. Ja koristim pleh od 30 cm.

Umutiti slatku pavlaku i dodati krem fix.

Na tacni staviti gotovu koricu, preko nje neuredno rasporeediti umucenu slatku pavlaku i posuti vocem po izboru.

Savet