

Pavlova sa vanil kremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za beze kore:

- 3 belanceta
- 150 g šecera
- 1 kašičica sirčeta

Za krem:

- 3 žumanceta
- 3,5 dl mleka
- 6 kašika šecera
- 1 kašika arome vanile
- 1 kesica pudinga od vanile
- 125 g margarina
- 1 dl slatke pavlake

Za dekoraciju:

- po želji voće
- 2 dl slatke pavlake

Priprema

Umutite belanca cvrsto, dodajte šecer pa sirce i mutite da bude jako cvrsto. Na prevrnuti pleh stavite papir za pečenje. U špric stavite šlag. Iscrtajte 2 kruga velicine 2 tanjira manja i špricem istiskujte zvezdice, (puslice).

Sušite na 90 stepeni oko sat vremena, može i duže (još bolje :))

Za kremu: Stavite u malu šerpicu mleko, žumanca, šećer, puding, vanilu i kuvajte sve vreme mešajući dok se ne zgusne. Kad se ohladi, dodajte margarin i umućenu slatku pavlaku.

Na tacnu stavite jednu koru od gotovih puslica. U špric stavite kremu i istiskujte na koru zvezdice, sve utrošite. Položite drugu koru. Odgore dekorišite umućenom slatkom pavlakom i poslažite voće.

Savet