

Pavlova



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Beze kora:

- 4belanca
- 200 gsitnijeg kristal šecera
- 1 kašikagustina
- 1 kašikasirceta

Krema:

- 300 mlslatke pavlake
- 150 gmaskarponea
- 100 gšecera u prahu
- po izborumaline, nar, borovnice...

Priprema

Pažljivo odvojiti belanca od žumanaca, pa mutiti mikserom na najjačoj brzini. Postupno dodavati kašiku po kašiku šecera, i mutiti da se šecer istopi. Dodati kašiku gustina i sirceta, smanjiti brzinu miksera i mutiti još malo. Na pek papiru iscrtati krug, okrenuti papir, pa naneti smesu za koru. Pecnicu ugrejati na 150 stepeni, potom smanjiti na 120 i peci negde oko 45 minuta. Isključiti pecnicu i ostaviti koru da se unutra ohladi. Za nadev izmksati slatku pavlaku, pa umešati maskarpone. Hladnu koru nafilovati, staviti voće po želji, i posuti šecerom u prahu.

Savet

Znam da ima bezbroj recepata za Pavlovu, ja sam pravila po ovom, pa probajte...