

Mini-Pavlova



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Beze korice:

- 2 belanceta
- 4 kašike šecera
- 2 kapilimunovog soka
- 1 kašicica gustina

I još:

- 200 ml slatke pavlake
- 1 kašika krem-sira
- 2 vanilin šecera
- nekoliko zrna nara
- malo šecera u prahu

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, pa dodati kašicicu gustina. Ujedinaciti smesu. Kašicicom je nanositi na pek-papir, velicinu odredite sami, ja sam baš želela da budu malene, ovo je, opet, stvar ukusa... Sušiti korice na nižoj temperaturi. Za fil umutiti slatku pavlaku, ako nije dovoljno slatka, dodati šecera, umešati kašiku krem sira, spatulom izmešati. Smesu naneti u špric, pa nanositi u krugovima preko beze korica. Posuti zrnima nara i dodati onaj završni dodir carolije - poprasiti belim magicnim prahom, šecerom u prahu...

Savet

Jednostavno,nisam im odolela,vreme je za bajke i carolije...U zdravlje!