

Mini Pavlova



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** belanca
- **1** prstohvatsoli
- **500 g** šecera
- **4 kašice** gustina
- **1 kašica** vanila ekstrakta
- **2 kašice** belog vinskog sirceta
- **750 ml** slatke pavlake
- **20 g** šecera u prahu za posipanje
- voće po izboru

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejte rernu na 180 C gas 4/350°F. Umutite belanca, dodajte so i umutite sne dok se pojave mehuri. Polako dodajte šecer i mutite. Dodajte vanilu, gustini sirce i rucno umešate. Šne treba da bude sada cvrst. Na ravnom plehu na pek papiru, zacrtate 6 krugova razmere oko 10 cm. Sipate kašikom šne u krugove. Ako želite kasnije staviti voće u Pavlovu, napravite kašikom malo udubljenje u sredini.

Stavite u rernu, smanjite na 150C / gas 2 / 300F i pecite 30 minuta. Isključite rernu i ostavite ih u njoj, još 30 minuta, a zatim izvadite iz rerne da se ohlade. Dekorišete sa šlagom i voćem i pospete šecerom u prahu.

Savet

Pavlova, jedna od bezvremenskih poslastica, od momenta kada je Velingtonski poslastiar kreirao, zaljubivši se u isto tako lepršavu rusku balerinu. Jedan od onih deserta koji se lako pojede i posle obilnog ručka.