Pavlove tortice sa mentom i jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za puslice:

- **2**belanca
- **160 g**šecera
- **1 kašika**soka od limuna
- **1 ravna kašika**gustina
- **malo**arome mente
- **po potrebi**zelena boja do željene nijanse puslica

Fil:

- **250 ml**slatke pavlake
- **oko 200 g**jagoda iseckanih na sitne kockice
- listici mente za dekoraciju

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg uz dodatak šecera, soka od limuna, kašike gustina, arome mente i malo zelene boje. Formirati na pek papiru male ružice. Peci na 100 stepeni oko sat vremena da bi se lepo osušile. Ostaviti ih još u iskljucenoj rerni. Dobro ohladjene filovati umucenom slatkom pavlakom i jagodama. Ukrasiti listicima mente.

Savet

Slatku pavlaku možete zameniti i šlagom u kesici koji umutite prema uputstvu.