

Pavlova sa limun kremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** belanaca
- **1,5** šoljastnog šecera
- **2** kašice gustina
- **1** prstohvatsoli
- **500 ml** pavlake
- **1,5** šolja krem limuna
- **1** kašica sirceta

Ušecereni citrus:

- **1** pomorandža
- **1** limun
- **1** limeta
- **1** šolja šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ušecereni citrus. Isecemo sve na kolutove. Koristimo samo neprskano voće. U 1 šolju vode sipamo šecer, pa kad se rastvori ubacimo citrus i na laganoj temperaturi krckamo oko 15 minuta. Izvadimo i ostavimo da se osuši (oko 24 sata). Možete provući kroz šecer pre upotrebe.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Odvojimo belanca i žumanca. Belanca i prstohvat soli sipamo u ciniju ispod miksera i miksamo dok se ne scvrstu. Polako dodajemo šećer i miksamo još 10 minuta na najvećoj brzini. Dodamo gustin i sirce i još kratko umiksamo. Na ravnom plehu na pekpapiru napravimo krug oko 16 cm. Velikom kašikom vadimo šne i sipamo u taj krug. Ne ravnamo.

Pecemo 5 minuta na 180 stepeni C, a potom smanjimo na 130 stepeni C i pecemo još sat vremena. Kad je gotovo otvorimo rernu i ostavimo pavlovu u rerni da se ohladi. Može i preko noci. Na vrhu napravimo udubljenje pa uspemo 1 šolju krema od limuna. Premažemo umućenom pavlakom. Ja je ne šećerim, jer su svi ostali sastojci već dovoljno slatki. Ukrasimo ušećerinom citrusom.

Ovako.

Savet

Recept za krem limun možete naći ovde u mojim receptima. Da bi vam Pavlova uspela dobro je pridržavati se sledećeg. Da vam šerpa i mikser budu savršeno čiste Da vam jaja budu najmanje nedelju dana stara i da su na sobnoj temperaturi. Da u belancu ne bude ni trunke žumanca Izbegavajte da napravite pavlovu kad su dani vlažni jer će vam splasnuti. Obavezno miksajte šne mikserom Ne brinite ako vam Pavlova kad je gotova popuca na nekim mestima. To će pokriti šlag.