

****Pavlova****



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Kore:

- **6** belanaca
- **9 kašika** šecera
- **100 g** propečenog mlevenog lešnika

Fil br.1:

- **6** žumanaca
- **8 kašika** šecera
- **2 kašike** gustina
- **1/2** čaše hladnog mleka
- **1 kesica** vanil burbon šecer

Fil br 2:

- **200 ml** slatke pavlake

Fil br 3:

- **150 g** malina (svežih/smrznutih)
- **3-4 kašike** šecera
- **1 kašika** gustina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šne, dodati šećer, mutiti, dodati mleveni lešnik. Na pek papiru opcrtati tri kruga, pa unutar njih rasporediti bele kore. Peci u zagrejanj rerni na 100C oko 45 minuta.

Fil 1: Žumanca sipati u šerpicu, umutiti. U ciniju sipati šećer i gustin, promešati i dodati hladno mleko, sve sjediniti. Ovu smesu sipati u šerpu sa žumancima i žicom mešati, kuvati na niskoj temperaturi (1) oko 30 minuta, kada ce se fil potpuno zgusnuti. Dodati i vanilin šećer.

Fil 2: Umutiti slatku pavlaku u šlag.

Fil 3: Maline i šećer kuvati na srednjoj temperaturi, dodati gustin, mešati do finog vocnog krema. Ohladiti.

Na tanjir za serviranje postaviti koru, premazati filom od malina, pa filom od žumanaca i šlagom od slatke pavlake. Tim redom filujemo i ostale 2 kore.

Pavlovu dekorišemo šlagom i listicima badema i dekor cveticima i perlicama.

Savet