

Pavlova sa bobicastim vocem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- **250 g** šecera
- **1 kašika** limunovog soka

Za fil:

- **400 ml** slatke pavlake
- **oko 300 g** bobcastog voca
- (maline, kupine, borovnice)

Za ukrasne ruže:

- 3 belanca
- **125 g** šecera
- **1 kašica** sirćeta
- **nekoliko kapi** roze prehrambene boje

Priprema

Belanca umutiti penasto, pa zatim dodati šećer i mutiti dok se ne dobije cvrst i gust šne, a šećer se potpuno ne istopi. Na papiru za pečenje nacrtati krug precnika 18 ili 20 cm. Okrenuti papir na suprotnu stranu od one na kojoj ste crtali, pa rasporediti šne. Koru sušiti 60 minuta na 140C. Nakon 60 minuta isključiti rernu i ostaviti koru još 15-ak minuta da se još malo suši. Kora ce spolja popucati jer je ta spoljna kora krckava ali i jako krta. Izvaditi pleh i ostaviti koru da se skroz ohladi. Ohlaenu koru pažljivo preneti na tacnu, preko rasporediti umucenu slatku, preko poreati voće. Služiti dobro ohlaenu torti. Za pravljenje ukrasnih ruža je isti postupak mucenja, špricom na pek papiru formirati ruže i suciti oko 1h na 140C.

Savet