

## *Pavlova torta sa jagodama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5 belanaca
- 250 g šecera

#### **Za premaz:**

- 200 g šlag krema
- 500 g jagoda

### **Priprema**

Obložiti pleh papirom za pečenje. Mikserom umutiti cvrst sneg od belanaca, pa posteneno dodavati šecer, sve dok masa ne postane gusta i sjajna. Sipati umucenu masu u pleh i formirati krug. Peci u zagrejanjoj rerni 10 minuta na 150 stepeni, a potom smanjiti temperaturu na 100°C i peci još sat vremena dok kora ne bude hrskava i suva. Iskljuciti rernu i ostaviti koru unutra dok se potpuno ne ohladi. Umutiti šlag. Prebaciti ohla?enu koru na tacnu, pa naneti umuceni šlag. Pore?ati jagode preko šlaga i torta je spremna za služenje. Uživajte!

### **Savet**