

Pavlova torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **5**belanaca
- **250** gšecera

Za premaz:

- **200** gšlag krema
- **500** gjagoda

Priprema

Obložiti pleh papirom za pecenje. 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 zagrejanoj 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 ohlaenu koru na tacnu, pa naneti umuceni šlag. Poreati jagode preko šлага i torta je spremna za služenje. Uživajte!

Savet