

# **Pavlova sa bananama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5belanaca**
- **250 gšecera**

### **Za premaz:**

- **200 gšlag krema umutiti po upustvu na kesici**
- **2banane**

## **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. Umutiti šlag. Prebaciti ohlaenu koru na tacnu, pa naneti umuceni šlag. Poreati banane preko šлага i torta je spremna za služenje. Uživajte!

## **Savet**