

Pavlova sa limun kremom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**belanaca
- **1,5 šoljasitnog** šecera
- **2 kašicice** gustina
- **1 prstohvatsoli**
- **500 ml**pavlake
- **1,5 šoljakrem** limuna
- **1 kašicica** sirceta

Ušecereni citrus:

- **1**pomorandža
- **1**limun
- **1**limeta
- **1 šolja** šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ušecereni citrus. Isecemo sve na kolutove. Koristimo samo neprskano voce U 1 šolju vode sipamo šefer, pa kad se rastvori ubacimo cutrus i na laganoj temperaturi krckamo oko 15 minuta. Izvadimo i ostavimo da se osuši (oko 24 sata). Možete provuci kroz šefer pre upotrebe.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C. Odvojimo belanca i žumanca. Belanca i prstohvat soli sipamo u ciniju ispod miksera i miksamo dok se ne scvrsnu. Polako dodajemo šefer i miksamo još 10 minuta na najvecoj brzini. Dodamo gustin i sirce i još kratko umiksamo. Na ravnom plehu na pekpapiru napravimo krug oko 16 cm. Velikom kašikom vadimo šne i sipamo u taj krug. Ne ravnamo.

Pecemo 5 minuta na 180 stepeni C, a potom smanjimo na 130 stepeni C i pecemo još sat vremena. Kad je gotovo otvorimo rernu i ostavimo pavlovu u rerni da se ohladi. Može i preko noci. Na vrhu napravimo udubljenje pa uspemo 1 šolju krema od limuna. Premažemo umucenom pavlakom. Ja je ne šecerim, jer su svi ostali sastojci vec dovoljno slatki. Ukrasimo ušecerinom citrusom.

Ovako.

Savet

Recept za krem limun možete nai ovde u mojim receptima. Da bi vam Pavlova uspela dobro je pridržavati se sledeeg. Da vam inije i mikser budu savršeno iste Da vam jaja budu najmanje nedelju dana stara i da su na sobnoj temperaturi. Da u belancu ne bude ni trunke žumanca Izbegavajte d apravite pavlovu kad su dani vlažni jer e vam splasnuti. Obavezno miksajte šne mikserom Ne brinite ako vam Pavlova kad je gotova popuca na nekim mestima. To e pokriti šlag.