

Pavlova



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Kore:

- **6**belanaca
- **9** kašikašecera
- **100** gpropecenog mlevenog lešnika

Fil br.1:

- **6**žumanaca
- **8** kašikašecera
- **2** kašikegustina
- **1/2** cašehladnog mleka
- **1** kesicavanil burbon šecer

Fil br 2:

- **200** mlslatke pavlake

Fil br 3:

- **150** gmalina (svežih/smrznutih)
- **3-4** kašikešecera
- **1** kašikagustina

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šne, dodati šecer, mutiti, dodati mleveni lešnik. Na pek papiru opcrtati tri kruga, pa unutar njih rasporediti bele kore. Peci u zagrejanoj rerni na 100C oko 45 minuta.

Fil 1: Žumanca sipati u šerpicu, umutiti. U ciniju sipati šecer i gustin, promešati i dodati hladno mleko, sve sjediniti. Ovu smesu sipati u šerpu sa žumancima i žicom mešati, kuvati na niskoj temperaturi (1) oko 30 minuta, kada ce se fil potpuno zgusnuti. Dodati i vanilin šecer.

Fil 2: Umutiti slatku pavlaku u šlag.

Fil 3: Maline i šecer kuvati na srednjoj temperaturi, dodati gustin, mešati do finog vognog krema. Ohladiti.

Na tanjur za serviranje postaviti koru, premazati filom od malina, pa filom od žumanaca i šlagom od slatke pavlake. Tim redom filujemo i ostale 2 kore.

Pavlovu dekorisemo šlagom i listicima badema i dekor cveticima i perlicama.

Savet