
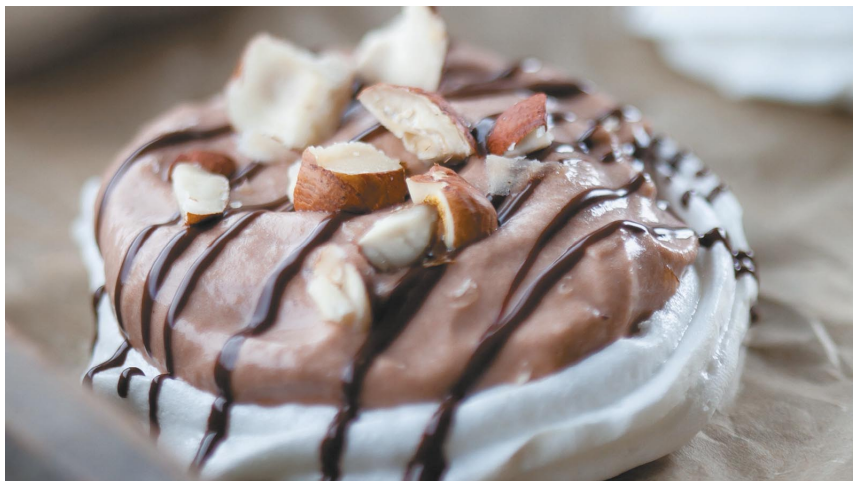


# Mini pavlova s lješnjacima i čokoladom

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

 BROJ PORCIJA  
4



## Sastojci

6 bjelanjaka  
1 prstohvat soli  
200 g šećera  
1 žličica limunovog soka

### Krema:

200 g čokolade  
300 ml vrhnja za šlag  
100 - 150 g grubo sjeckanih lješnjaka

### Preljev:

100 g čokolade sa 72 % kakaa  
50 ml vrhnja za šlag  
1 velika žlica maslinovog ulja

## Nutritivne vrijednosti

Tucite bjelanjke s prstohvatom soli u čvrst snijeg, dodajte šećer i limunov sok, tucite dok se šećer ne rastopi. Stavite snijeg u slastičarsku špricu, špricajte u krug promjera 4 - 5 cm na masni papir.

Pećnicu zagrijte na 130 °C, spustite temperaturu na 90 °C, stavite meringe i sušite 1,5 - 2 sata, pazite da ostanu bijele boje. Zagrijte 200 ml vrhnja za šlag, dodajte natrganu čokoladu, maknite s vatre, miješajte da se čokolada rastopi. Istucite 100 ml vrhnja u šlag pa lagano umiješajte kad se čokolada ohladi.

Za preljev, zagrijte vrhnje za šlag, dodajte natrganu čokoladu, miješajte da se rastopi i na kraju umiješajte veliku žlicu maslinovog ulja.

Ohlađene meringe premažite kremom od čokolade, pospite grubo sjeckanim lješnjacima i ukasite preljevom od čokolade.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

