Mini pavlova s lješnjacima i čokoladom

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

Skeniraj za prikaz na web stranici

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 ukrasite preljevom od čokolade.