



# Pavlova sa šlagom i voćem

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
8

## Sastojci

3 bjelanjka  
140 g šećera u prahu  
1 žličica jabučnog octa  
1 žličica ekstrakta vanilije  
1 žličica kukuruznog škroba  
prstohvat soli  
2 dl vrhnja za šlag  
150 g voća (jagode i maline)  
Marcipan

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu upalite na 150 °C.

U posudu samostojećeg miksera ili u čistu metalnu ili keramičku posudu stavite bjelanjke. Važno je da su bjelanjci pažljivo razdvojeni od žumanjaka te da u posudi nema nikakvih tragova masnoće jer se inače neće dobro izraditi.

S nastavcima za šlag, prvo minutu lagano, a potom 4 minute na najjačoj brzini tucite bjelanjke dok nisu postali pjenasti. Počnite im dodavati šećer, u par navrata. Potom miksajte 6 minuta pa provjerite osjetite li šećer pod prstima u smjesi. Trebala bi biti potpuno glatka, sjajna i još očvrtnuti.

Na kraju u smjesu umiksajte žličicu octa, žličicu ekstrakta vanilije i jednu žlicu škroba.

Na pleh koji se ne lijepi stavite papir za pečenje na koji sa suprotne strane možete naznačiti krug. Nanesite smjesu na papir prateći oblik kruga i oblikujte koru u oblik gnijezda, sa uzdignutim rubovima.

Stavite u pećnicu koju ste zagrijali na 150°C i temperaturu odmah spustite na 125°C. Kora se suši 1,5sat te je važno ne otvarati pećnicu za to vrijeme. Nakon 1,5 ugasite pećnicu i lagano odškrinite vrata pa pustite da se kora skroz ohladi.

Izradite čvrst šlag od dobro rashlađenog vrhnja za šlag kojem ste dodali šećer po želji pa nadjenite sredinu kore i na vrh stavite voće po želji. Ukrasite čokoladnim jajima ili kuglicama marcipana koje ste oblikovali u jaja.

Rashladite u frižideru prije serviranja.

Dobar tek!