

Mini Pavlove

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

4 bjelanjaka
prstohvat soli
220 grama šećera
1 žličica K Plus alkoholnog octa
1 žličica ekstrakta vanilije
1 žlica kukuruznog škroba

Za punjenje:

3 dl Sweet chef vrhnja za šlag
1 Sweet chef vanilin šećer
150 g voća
K Plus džem od jagode

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu upalite na 150 °C.

U čistu metalnu ili keramičku posudu stavite bjelanjke i sol. 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 očvrsnuti. Na kraju u smjesu umiksajte ocat, ekstrakt vanilije i škrob.

Na pleh koji se ne lijepi stavite papir za pečenje na koji sa suprotne strane možete naznačiti 8 malih krugova. Nanesite smjesu na papir prateći oblik krugova i oblikujte koru u oblik gnijezda, s uzdignutim rubovima.

Stavite u pećnicu koju ste zagrijali na 150°C i temperaturu odmah spustite na 120°C. Kore se suše 1,5 sat te je važno ne otvarati pećnicu za to vrijeme. Nakon 1,5 ugasi pećnicu i lagano odškrinite vrata pa pustite da se kore skroz ohlade.

Izradite čvrst šlag od dobro rashlađenog vrhnja za šlag kojem ste dodali vanilin šećer pa nadjenite sredinu kore. Ukrasite voćem i džemom od jagoda.

Rashladite u frižideru prije serviranja.