

Mini Pavlova s Bobičastim Voćem Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 60 minuta

Spremno za 75 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Bjelanjci 150g
- Šećer 150g
- Šećer u prahu 150g
- Kukuruzni škrob 10g
- Slatko vrhnje 300g
- Šećer u prahu 30g
- Vanilija u prahu po želji
- Svježe bobičasto voće

Upute

1. Napravite francuski meringue. Mekano istucite bjelanjke, pa im postupno dodajte šećer. Nastavite miksati dok se smjesa ne učvrsti. Dodajte prosijanih 150g šećera u prahu i kukuruzni škrob, i umiješajte ih silikonskom špatulom.
2. Napravite diskove promjera 13cm dresir vrećicom s okruglim nastavkom promjera 20mm.
3. Pecite ih na 90°C otprilike jedan sat. Povremeno otvorite vrata pećnice kako bi izašla vlaga. Ostavite diskove meringuea da se potpuno ohlade.
4. Napravite kremu Chantilly. Mekano istucite slatko vrhnje s 30g šećera u prahu i vanilijom u prahu.

5. Da biste složili Pavlovu, stavite kremu Chantilly na ohlađeni disk od meringuea, pa na vrhu složite svježe bobičasto voće.

Copyright© PastryMaestra.com™