

Lagana Pavlova od vanilije sa šumskim voćem

Ova nježna torta s koju čine hrskava beze kora i neka lagana krema najčešće se poslužuje s jagodama, ali možete ju kombinirati i s nekim drugim bobičastim voćem

Sastojci:

Kora od bjelanjaka:

- 5 bjelanjaka
- 200 g šećera
- 1 ravna žlica gustina
- 1 žlica limunovog soka

Krema:

- 5 žutanjaka
- 500 ml mlijeka
- 50 g gustina
- 80 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 200 ml slatkog vrhnja

Ostalo:

- jagode, borovnice, trešnje... ili neko drugo svježe voće

Priprema:

Gustin i šećer pomiješajte tako da uklonite sve grudice gustina. Bjelanjke sobne temperature miksajte dok ne dobijete mekani snijeg, otprilike 2 minute. Miksajući bjelanjke cijelo vrijeme, u nekoliko navrata dodajte šećer pomiješan s gustinom. Smjesu miksajte nekoliko minuta dok ne postanke jako gusta, odnosno dok više ne osjetite kristaliće šećera pod prstima. Na kraju dodajte limunov sok ili bijeli ocat i kratko još jednom izmiksajte smjesu.

Lim za pečenje obložite masnim papirom. Smjesu od bjelanjaka stavljajte na hrpice u

oblik kruga promjera cca 26 cm. Pavlovu pecite 1 sat i 30 minuta na laganoj temperaturi od 120 °C. Kada se gornji sloj osuši slobodno ju prekrijte folijom da vam ne potamni.

Pečenu Pavlovu ostavite neka se hladi u ugašenoj pećnici, ali svakako ostavite vrata od pećnice na pola otvorena. Za pripremu kreme žutanjke izmutite sa šećerom, gustinom i malo mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte do vrenja, dodajte pripremljenu smjesu i kuhajte je kao puding, dok se ne zgusne. Ohlađenu kremu izmiksajte s tučenim slatkim vrhnjem. Ohlađenu koru premažite kremom i ukasite s puno svježeg voća.

Slatki savjet: Od navedene količine sastojaka dobije se dosta kreme pa ako vam je previše možete ju iskoristiti za pripremu 2-3 deserta u čaši. Kao podlogu koristite kekse umočene u mlijeko, sok ili liker. Preko keksa stavite malo kreme pa ukasite sve svježim voćem.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)