

MINI PAVLOVA

Suroviny:

3 bílky
150 g krupicového cukru
1 lžička octa
1/2 lžice kukuřičného škrobu

Krém:

šlehačka, mascarpone, cukr dle chuti
na ozdobu: ovoce

Postup:

Bílky pokojové teploty zpočátku šleháme pomalu a jakmile se vytvoří bílá pěna, začneme po částech přidávat cukr. Po zašlehání všeho cukru zvýšíme otáčky na maximum a šleháme alespoň 8 minut. Jakmile je sníh opravdu pevný, opatrně vmícháme ocet a škrob. Takto připravený sníh můžeme vložit do cukrářského sáčku s řezanou špičkou. Pokud cukrářský sáček není k dispozici, můžeme pouze lžící vytvořit "mističky". Snažíme se dělat stejnou velikost.

Poté plech vložíme do trouby vyhřáté na 100°. Pečeme 1,5 až 2 hodiny, podle velikosti a trouby, je potřeba, aby mističky šly snadno odlepit od pečícího papíru, neměly by se drobit ani lepit. Po dopečení můžeme nechat zcela vychladnout v troubě, například přes noc.

Jako náplň lze použít pouze šlehačku, případně krém ze šlehačky a mascarpone. Sladíme dle chuti, bílkové korpusy jsou velice sladké. Na dozdobení použijeme ovoce, které máme rádi, nejlépe jahody, maliny či borůvky. Plníme 1-2 hodiny před podáváním.

Autor: Michaela Hyková

