



Dvojitá Pavlova

Pavlova torta Dr. Oetker ponúka inšpiratívne a naozaj atraktívne recepty. Krehké snehové cesto lahodne prepojené pikantným malinovým krémom v originálnom prevedení.

12 porcií    jednoduchá príprava  do 25 minút



Prísady::

Na korpus:

1 balíček Pavlova torta Dr. Oetker
150 ml voda

Na krém:

malinový krém (súčasť balenia)
400 - 500 ml smotana na šľahanie (33%)
500 g ovocie (maliny, čučoriedky, černice, jahody)
mäta pieporná

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
plech na pečenie

- 1 Na prípravu korpusu v mise dôkladne vyšľaháme zmes s vodou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cesto rozdelíme na polovice a z každej polovice vytvarujeme na plechu vyloženom papierom na pečenie okrúhly korpus. Vložíme do rúry predhriatej na 150 °C, teplotu ihneď znížime na 110 °C a sušíme.

Elektrická rúra: 110 °C

Teplovzdušná rúra: 90 °C

Doba sušenia: 90 minút

- 2 Rúru vypneme a korpusy necháme v uzavretej rúre vychladnúť
- 3 Na ozdobenie vyšľaháme krém so smotanou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Polovicu krému naniesieme na prvý korpus a ozdobíme polovicou ovocia. Druhý korpus opatrne položíme na krém a ovocie a naniesieme naň zvyšnú časť krému a ovocia. Prikrášlime lístkami mäty.

