







Laskonky Pavlova

Pavlova torta Dr. Oetker ponúka inšpiratívne a naozaj atraktívne recepty. Krehké snehové cesto lahodne prepojené pikantným malinovým krémom v originálnom prevedení. Pridaním kokosu vykúzlite originálne a veľmi chutné laskonky.

20 - 25 k    jednoduchá príprava  do 25 minút



Prísady::

Na korpus:

1 balíček Pavlova torta Dr. Oetker
150 ml voda
100 g kokos strúhaný

Na krém:

malinový krém (súčasť balenia)
400 - 500 ml smotana na šľahanie (33%)

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
plech na pečenie
cukrárske vrečko s hladkou trubičkou

- 1 Na prípravu laskoniek v mise dôkladne vyšľaháme zmes s vodou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Do cesta krátko zašľaháme kokos. Cukrárske vrečko naplníme cestom a na plech vyložený papierom na pečenie vytvarujeme laskonky. Vložíme do rúry predhriatej na 150 °C, teplotu ihneď znížime na 110 °C a sušíme.

Elektrická rúra: 110 °C
Tepl vzdušná rúra: 90 °C
Doba sušenia: 90 minút

- 2 Rúru vypneme a laskonky necháme v uzavretej rúre vychladnúť.
- 3 Na zlepenie vyšľaháme krém so smotanou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cukrárske vrečko naplníme krémom, ktorým k sebe zlepíme vždy dve laskonky.

