







Pohár Pavlova

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

4 - 6 pohárov    jednoduchá príprava  do 25 minút



Prísady::

Na korpus:

1 balíček Pavlova torta Dr. Oetker
150 ml voda

Na ozdobenie:

malinový krém (súčasť balenia)
400 - 500 ml smotana na šľahanie (33%)
250 g maliny čerstvé

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
plech na pečenie
cukrárske vrečko so zdobiacou špičkou

- 1 Na prípravu pusiniek v mise dôkladne vyšľaháme zmes s vodou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cukrárske vrečko naplníme cestom a na plech vyložený papierom na pečenie vytvárame pusinky. 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: asi 90 minút

- 2 Rúru vypneme a pusinky necháme v uzavretej rúre vychladnúť.
- 3 Malinový krém vyšľaháme so smotanou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale.
- 4 Do pohárov striedavo vrstváme maliny, krém a rozdrobené pusinky.
- 5 Poháre dozdobíme malinami a pusinkami.

