



Snehobiele špičky

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

asi 20 ks



jednoduchá príprava

do 25 minút



Prísady::

Na korpus:

1 balíček Pavlova torta Dr. Oetker
150 ml voda

Na zlepenie a ozdobenie:

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

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
2 plechy na pečenie
cukrárske vrecko s hladkou trubičkou

- 1 Na prípravu špičiek v mise dôkladne vyšľaháme zmes s vodou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cukrárske vrecko naplníme cestom a na plechy vyložené papierom na pečenie vytvarujeme asi 20 kusov špičiek a 20 kusov malých placiek. 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 špičky necháme v uzavretej rúre vychladnúť.
- 3 Na ozdobenie vyšľaháme malinový krém so smotanou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cukrárske vrecko naplníme krémom, ktorý nanesieme na spodnú placku, ozdobíme malinami a priklopíme špičkou.

