

Veľkonočný veniec Pavlova

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

12 porcií



jednoduchá príprava



do 25 minút



- 1 Na prípravu venca v mise dôkladne vyšľaháme zmes s vodou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cestom naplníme cukrárske vrečko a na plech vyložený papierom na pečenie vytvárame jednotlivé hniezda tesne vedľa seba do tvaru venca. 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: asi 90 minút

- 2 Rúru vypneme a veniec necháme v uzavretej rúre vychladnúť.
- 3 Na ozdobenie vyšľaháme malinový krém so smotanou elektrickým ručným šľahačom podľa návodu na obale. Cukrárske vrečko naplníme krémom a nanesieme do jednotlivých hniezd.
- 4 Na ozdobenie rozdelíme marcipán na štyri diely a každý z nich zafarbíme inou farbou. Zo zafarbeného marcipánu vytvárame malé vajička a ozdobíme nimi veniec.

Prísady::

Na cesto:

1 balíček Pavlova torta Dr. Oetker
150 ml voda

Na náplň:

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

Na ozdobenie:

1 balenie Marcipán Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska modrá Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska zelená Dr. Oetker
Farba gélová potravinárska žltá Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
plech na pečenie
cukrárske vrečko so zrezanou trubičkou