



# Číslice Pavlova

asi 12 kusů



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu korpusu v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček naplníme těstem a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme požadované číslice. Vložíme do předehřáté trouby na 150 °C, teplotu ihned snížíme na 110 °C a sušíme.

**Elektrická trouba: 110 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 90 °C**  
**Doba sušení: 90 minut**

- 2 Troubu vypneme a číslice necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Na ozdobení vyšleháme malinový krém se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček naplníme krémem a číslice ozdobíme. Krém ozdobíme očištěným ovocem a lístky máty.

Tip:

- Takto můžeme vytvořit také různá písmena, např. iniciály.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
cukrářský sáček s řezanou  
trubičkou

### Na korpus:

1 balení Pavlova dort Dr. Oetker  
150 ml voda

### Na ozdobení:

malinový krém (součást balení)  
400 - 500 ml smetana ke šlehání  
33%  
500 g ovoce (maliny, borůvky,  
ostružiny, jahody)  
máta

