



Dvojitá Pavlova

12 porcí



snadná příprava

do 25 minut



Přísady:

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
plech na pečení

Na korpus:

1 balení Pavlova dort Dr. Oetker
150 ml voda

Na krém:

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

- 1 Na přípravu korpusu v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Těsto rozdělíme na polovinu a z každého vytvoříme na plech vyložený papírem na pečení kulatý korpus. 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 korpusy necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Na ozdobení vyšleháme krém se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Polovinu krému nanese na první korpus a ozdobíme polovinou ovoce. Druhý korpus opatrně položíme na krém a ovoce a nanese zbytek krému a ovoce. Dozdobíme lístky máty.

