



Květinová Pavlova

asi 15 kusů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu bezé v míse vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. Přidáme cukr, ocet a Solamyl a krátce zašleháme. Hmotu rozdělíme na poloviny a každou obarvíme. Jednu polovinu obarvíme červenou barvou a druhou žlutou barvou. Cukrářské sáčky naplníme a na plechu vyloženém papírem na pečení tvoříme kytičky. Vložíme do předehřáté trouby a sušíme.

Elektrická trouba: 140 °C
Horkovzdušná trouba: 120 °C
Doba sušení: asi 20 minut

- 2 Poté snížíme teplotu a dále sušíme.

Elektrická trouba: 70 °C
Horkovzdušná trouba: 50 °C
Doba sušení: asi 40 minut

- 3 Kytičky necháme vychladnout.

- 4 Na ozdobení vyšleháme smetanu se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Naplníme cukrářský sáček a nanese na kytičky a dozdobíme ovocem.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na bezé:

bílek
220 g moučkový cukr
2 PL ocet
2 zarovnaná PL Solamyl bez lepku
Dr. Oetker
1 balení Barva gelová potravinářská
červená Dr. Oetker
1 balení Barva gelová potravinářská
žlutá Dr. Oetker

Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
250 g maliny nebo mix různého
ovoce. (borůvky, ostružiny, jahody)

