



# Laskonky Pavlova

asi 20 - 25 ks



snadná příprava

do 25 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

### Na korpus:

1 balení Pavlova dort Dr. Oetker  
150 ml voda  
100 g kokos strouhaný

### Na krém:

malinový krém (součást balení)  
400 - 500 ml smetana ke šlehání 33%

- 1 Na přípravu laskonek v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Do těsta krátce zašleháme kokos. Cukrářský sáček naplníme těstem a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme laskonky. 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 laskonky necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Na slepení vyšleháme krém se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček naplníme krémem, kterým slepíme vždy dvě laskonky k sobě.

