



# Lízátka Pavlova

24 kusů



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu lízátek v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Těsto rozdělíme na tři díly a každý z nich obarvíme jinou barvou. Obarvené těsto střídavě nanese do cukrářského sáčku a na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme různé tvary lízátek, do kterých zasuneme špejli. Lízátko posypeme zdobením. Vložíme do předehřáté trouby na 150°C, ihned snížíme na 110°C a sušíme.

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

- 2 Troubu vypneme a lízátko necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Krém vyšleháme se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Servírujeme v misce a lízátko do něj namáčíme.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou  
špejle

### Na korpus:

1 balení Pavlova dort Dr. Oetker  
150 ml voda  
Barva gelová potravinářská růžová  
Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská modrá Dr.  
Oetker  
Barva gelová potravinářská zelená  
Dr. Oetker

### Na krém:

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

### Na ozdobení:

1 balení Zdobení pestré Dr. Oetker

