



Mini dortíky Pavlova

asi 12 ks



snadná příprava

do 25 minut



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

- 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 hnízda. 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 hnízda 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 naneseme do středu hnízda. Dozdobíme očištěným ovocem a lístky máty.

