



Pavlova s ovocem a černým kakaem

asi 12 kusů



snadná příprava

do 15 minut



Přísady::

Na sněhovou hmotu:

5 ks bílek
270 g cukr
20 g Černé kakao Dr. Oetker prosáté

Na krém:

250 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
250 g tvaroh polotučný ve vaničce

Na obložení a posypání:

100 g borůvky čerstvé
100 g rybíz červený
100 g oSTRUŽINY
1 PL Černé kakao Dr. Oetker prosáté

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
plech na pečení

- 1 Na přípravu sněhové hmoty v míse šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme bílky. Postupně při stejném výkonu přidáváme cukr a šleháme dotuha. Nakonec krátce na středním stupni zašleháme kakao. Hmotu nanese na plech vyložený papírem na pečení do tvaru kruhu o \varnothing asi 20 cm. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C
Horkovzdušná trouba: 140 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Poté snížíme teplotu a ještě asi 90 minut sušíme.

Elektrická trouba: 140 °C
Horkovzdušná trouba: 120 °C
Doba sušení: asi 90 minut

- 3 Korpus necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu krému v míse šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme smetanu s vanilkovým cukrem dotuha. Nakonec vmícháme tvaroh a krém natřeme na korpus.
- 5 Na povrch nanese ovoce a poprášíme kakaem.

