



Srdce Pavlova

asi 4 porce



snadná příprava

do 25 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Pavlova dort Dr. Oetker
150 ml voda studená
Barva gelová potravinářská modrá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker
Dekor mix modrý Dr. Oetker
Dekor mix růžový Dr. Oetker

Na náplň:

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

Ještě potřebujeme:

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

- 1 Na přípravu korpusů v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Směs rozdělíme na polovinu a každou obarvíme jinou barvou. Postupně směsmi naplníme cukrářský sáček. Vytvoříme na jeden plech vyložený papírem na pečení 2 stejně velká růžová srdce a na druhý plech 2 stejně velká modrá srdce. Vložíme oba plechy do předehřáté trouby na 150 °C, teplotu ihned snížíme na 110 °C a sušíme.

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

- 2 Troubu vypneme a korpusy necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Na náplň vyšleháme náplň se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Náplň slepíme k sobě růžová a modrá srdce. Nakonec okolo dozdobíme modrým a růžovým zdobením.

