



Truhličky Pavlova

2 ks



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu truhliček 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 malé pusinky těsně vedle sebe do obdélníku (8 x 4 pusinky), celkem 8 kusů. Pak vytvoříme 2 obdélníky (8 x 8 pusinky). Zbylé těsto obarvíme barvami a vytvoříme barevné pusinky, mušličky a vrtulky, které ozdobíme zdobením. 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: asi 90 minut

- 2 Troubu vypneme a vše necháme v uzavřené troubě vychladnout.
- 3 Truhličky slepíme pomocí zdobící polevy k sobě.
- 4 Na přípravu krému vyšleháme malinový krém se smetanou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Cukrářský sáček naplníme krémem a truhličky naplníme.
- 5 Dozdobíme barevnými pusinkami, mušličkami a vrtulkami.

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
1 balení Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská modrá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker

Na slepení:

1 balení Zdobící poleva bílá Dr. Oetker

Na krém:

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

