RECEPT

Mini Pavlova s náplní Nutella®

Střední | 3 h 20 Min.

SUROVINY

NA 8 PORCÍ

120 g pomazánky Nutella®

100 g bílků (3 bílky)

100 g cukru krystal

60 g cukru moučka

100 g smetany na šlehání

80 g míchaného bobulového ovoce

-

K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

1

Zapneme horkovzdušnou troubu na 90 °C (194 °F).

V míse ušleháme bílky do řídkého sněhu. Pak postupně přidáváme cukr krystal a šleháme na tuhý sníh.

Když bílky vytvoří tuhý sníh, zašleháme do něj cukr moučka.

2

Plech vyložíme papírem na pečení a tužkou na něj načrtneme 8 stejných kroužků o průměru 8 cm tak, aby byly mezi nimi mírně mezery.

Pak do předkreslených kroužků lžící nanášíme ušlehaný sníh. Postupujeme opatrně, abychom hromádky sněhu nezploštili. Okraj sněhových pusinek by měl být vyšší než střed.

3

Pečeme 2 hodiny na dolní mřížce trouby.

Jakmile je hotovo, vypneme troubu, ale pusinky necháme uvnitř za zavřenými dvířky trouby, dokud trouba nevychladne. Tip: Tento krok lze provést den dopředu.

Omyjeme bobulové ovoce a ušleháme smetanu pomocí šlehače.

Na sněhové pusinky naneseme šlehačku a lžící přidáváme na každou pusinku pomazánku Nutella®, asi 15 g na jednu, a trochu míchaného bobulového ovoce.