

RECEPT

Mini torta Pavlova s nátierkou Nutella®

Stredná

3 h 20 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

120 g nátierky Nutella®

100 g bielkov (3 bielky)

100 g kryštálového cukru

60 g práškového cukru

100 g smotany

80 g miešaného bobuľového ovocia



Na prípravu tohto lahodného
receptu stačí len 15 g nátierky
Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1

Teplovzdušnú rúru nastavte na 90 °C (194 °F).

Bielky vyšľahajte na hustý sneh. Pred skončením postupne na 3-krát primiešajte kryštálový cukor, aby sa sneh nezrazil.

Keď je sneh tuhý, pridajte práškový cukor.



2

Plech vystel'ite papierom na pečenie a ceruzkou naň nakreslite 8 kruhov s priemerom 8 cm s malou medzerou medzi nimi.

Tuhý sneh rozdeľte lyžicou do vyznačených kruhov. Postupujte opatrne, aby sneh nespľasol. Okraje tortičiek by mali byť vyššie ako stred.



3

Pečte 2 hodiny na spodnom rošte rúry.

Po dokončení rúru vypnite a tortičky nechajte naďalej v rúre pri zatvorených dvierkach, kým nevychladnú. Tip: Tento krok môžete urobiť deň vopred. Tortičky nie je potrebné uchovávať v chladničke.

Očistite zmes drobného bobuľového ovocia a metličkou vyšľahajte smotanu.

Pripravenú šľahačku navrstvite na prvú tortičku, lyžičkou pridajte 15 g nátierky Nutella® a niekoľko kúskov bobuľového ovocia. Rovnako postupujte pri ostatných tortičkách.