

# Mini Pavlova Nutella<sup>®</sup>-val

Közepes

3 h 20 minimum



## Hozzávalók

**8 adaghoz**

120 g Nutella<sup>®</sup>

100 g tojásfehérje (3 tojásfehérje)

100 g kristálycukor

60 g porcukor

100 g krém

80 g vegyes bogyós gyümölcs

## Lépések:

**1**

Kapcsoljuk be a légkeveréses sütőt 90°C-ra.

Egy tálban verjük kemény habbá a tojásfehérjéket. Mielőtt abbahagynánk, fokozatosan, 3 adagban adjuk hozzá a kristálycukrot úgy, hogy ne essen össze.

Ha a tojásfehérje kemény, adjuk hozzá a porcukrot.

**2**

Tegyünk sütőpapírt egy tepsire, ceruzával rajzoljunk 8 azonos, 8 cm átmérőjű kört egymástól csak kicsi távolságra.

Ha készen vagyunk, kanállal a felvert tojásfehérjét tegyük a megrajzolt körökbe. Legyünk óvatosak, hogy a felvert tojásfehérjék ne essenek össze. A sült tojás hab széle magasabb legyen, mint a közepe.

## 3

A sütő aljában süssük 2 órán keresztül.

Ha kész, kapcsoljuk le a sütőt, de hagyjuk zárva az ajtót, és ne vegyük ki a habcsókokat, amíg ki nem hűltek. Ötlet: Ezt a lépést egy nappal korábban is megcsinálhatjuk. Nem kell hűtőben tárolni.

A vegyes bogyós gyümölcsöket tisztítsuk meg, és habverővel verjük fel a krémet.

Kenjük a felvert krémet az első habcsókra, tegyünk hozzá 15 g Nutella<sup>®</sup>-t egy kanállal és egy pár szem vegyes bogyós gyümölcsöt. Ismételjük ezt meg a többi habcsókkal is.

