

PRZEPIS

Mini Pavlova z kremem Nutella®

Średnie

3 h 20 min



Składniki na 8 porcji

120 g kremu Nutella®

100 g białek jajka (3 białka)

100 g cukru

60 g cukru pudru

100 g śmietany

80 g owoców leśnych



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Włącz termoobieg w piekarniku i ustaw temperaturę na 90°C.

W misce ubij na sztywno białka. W trakcie ubijania pomału dodawaj cukier, by uniknąć opadania piany.

Gdy piana będzie sztywna, dodaj cukier puder.



2

Wyłóż blachę do pieczenia pergaminem, a następnie ołówkiem narysuj na nim 8 identycznych okręgów o średnicy 8 cm, pozostawiając między nimi niewielkie odstępy.

Następnie łyżką wypełnij okręgi ubitą pianą. Środek każdej bezy powinien być lekko wklęsły.



3

Susz bezy 2 godziny na dolnej półce piekarnika.

Po tym czasie wyłącz piekarnik, ale bezy wyjmij dopiero, gdy wystygną.

Wskazówka: Ten krok można wykonać dzień wcześniej.

Umyj owoce leśne, śmietanę ubij.

Rozprowadź ją na pierwszej bezie, dodaj 15 g kremu Nutella® i kilka owoców leśnych. Powtórz dla wszystkich torcików.