

# Nutella<sup>®</sup>-minipavlovaleivokset

Keskivaikea

8 Annosta

3 h 20 min



## Ainesosat

120 g Nutellaa<sup>®</sup>

100 g munanvalkuaista (3 valkuaista)

100 g taloussokeria

60 g tomusokeria

100 g kermaa

80 g marjasekoitusta

## Näin teen sen

**1**

Lämmitä uuni kiertoilmalla 90°C lämpötilaan.  
Vatkaa munanvalkuaiset kiinteäksi vaahdoksi. Lisää vatkatessasi talousokeri kolmessa erässä, jotta vaahto ei muutu kiinteäksi. Kun valkuaiset ovat kiinteässä muodossa, lisää tomusokeri.

**2**

Laita leivinpaperi leivinpellille ja piirrä paperille 8 samankokoista ympyrää, joiden halkaisija on 8 cm ja joiden välissä on pieni rako.  
Kun olet piirtänyt ympyrät valmiiksi, aseta valkuainen lusikalla piirtämiesi ympyröiden päälle. Aseta vaahto varovaisesti, jotta se ei painu kasaan. Reunojen tulee olla koholla keskiosaa enemmän.

**3**

Paista 2 tunnin ajan uunin  
alaosassa.

Sammuta uuni 2 tunnin jälkeen,  
mutta jätä marengit uuniin  
avaamatta uunia, kunnes se on  
jäähdytynyt. Vinkki: Voit tehdä tämän  
vaiheen edellisenä päivänä. Ei  
tarvitse jäähdyttää jääkaapissa.  
Puhdista marjat ja vispaa kerma  
vaahdoksi.

Levitä kermavaahto ensimmäiselle  
marengille ja lisää lusikalla 15 g  
Nutellaa® sekä hiukan  
marjasekoitusta. Tee samoin lopuille  
marengille.