

## KuVarijacije - Pavlova :)

Prvi puta ulazim u krug [Kuvarijacija](#) i ?im sam vidjela koja je ovomjese?na tema morala sam sudjelovati. Naime, tema je [Pavlova](#) ! Moja tiha patnja i nikad pravljen torte :) U odli?no objašnjenom postu u kojem nam je [mamajac](#) objasnila same osnove Pavlove izgledalo je tako jednostavno - i da, zapravo je jednostavno !!!

Nekako sam se od samog po?etka kad sam se upoznala sa ovom slasticom bojala je praviti sama. Da li je to zbog šauma od bjelanjaca i pe?enja istog ili zbog delikatnosti ove torte neznam ali sad kad je više nema (?itaj: pojeli smo je u roku odmah) znam da je to moja najdraža torta :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Idemo redom :)

Sastojci :

5 bjeljanjka  
250 g šećera  
250 ml slatkog vrhnja  
1 žličica šećera  
120 grama borovnica

120 grama malina



Prvo sam stavila miksati bjelanjca sa 250 g šećera. Miksati tako dugo dok svi kristalići ne nestanu. Pošto sam prvi puta pravila tek sad vidim da bi bilo dobro da sam još malo duže miksala ali nema veze :) Idemo dalje :)

Kad su se bjelanjci miksali ja sam nacrtala krug promjera 20 cm na pek papir uz pomoć svojg kalupa :) I kad su bjelanjci gotovi moraju biti vrsti da ih se može oblikovati :) Eto fotkice prije pečenja :) Peče se 1 sat i 15 minuta na 150 stupnjeva, nakon toga pečnica se isključuje i kora se u toploj širom otvorenoj pečnici suši još 15 minuta.



Kad se ispe?e trebala bi izgledati otprilike ovako, smao neznam zašto je tako blijeda... Mislim da

sam trebala pešnicu staviti na malo više ali to ćemo vidjeti drugi puta :) I nekako je spljoštena, al nema vezeeee jer je bila prefina :D Iskreno, mislim da sam je prekratko pekla ali sad se ne mogu sjetiti kako je to išlo jer sam radila par stvari u isto vrijeme. Kad se izvadi iz pešnice trebala bi se potpuno ohladiti prije ukrašavanja.



Kad se hladi pripremimo voće :) U original receptu su jagode, ali ja sam koristila maline i borovnice

:) Maline su doma?e a borovnice sa placa :)



Izmiksati vrhnje za šlag i premazati koru te ukrasiti vo?em :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



I to je to - moram ju praviti još jendom jer je nstala ODMAH!!!! :)



Isto tako mislim da ovu slasticu ili voliš ili ne voliš. Nema izme?u. Mojoj majci se nikako nije svidjela, dok tati, seki, bratu i meni jako :) Tako da ve?ina pobje?uje, radim je opet!! :) Eto slikica iz prirode :) Moja prva PAVLOVA - ja zadovoljna :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

