

## Pavlova, opet :)

Postavila sam sliku na Facebook stranice bloga ove Pavlove sa kremom od mascarpona i poželjeli ste recept. Vrlo je jednostavno, brzo gotovo i može se kombinirati sa bilo kojim bobi?astim vo?em.

Upotrijebila sam sve što sam imala doma da malo "podignem" ovu tortu za 59. ro?endan i bila je pun pogodak :) Pojeli smo je u trenu!

Ovaj vikend sam se tri dana naslavila ro?endan i bilo je predobro ;)



Sastojci za pavlovu promjera 26 cm za cca 6-8 osoba

Original recepta za beze koru se nalazi ovdje:

4 bjelanjka

200 g šećera u prahu

malo ekstrakta vanilije ili jedan vanilin šećer

1 žličica octa

Krema:

250 ml vrhnja za šlag

250 g mascarpone sira

50 g šećera u prahu

250 g jagoda

malo bijele i tamne čokolade za ukras



KORA:

Bjelanjke miksati u snijeg. Kad se dobije ?vrsti snije malo po malo dodavati še?er i miksati dok se ne stvori sjajni i ?vrsti snijeg od bjelanjka i še?er.

Na papiru za pe?enje iscrtati krug promjera 20 cm i na njega staviti sav snijeg i oblikovati krug kao na ovoj slici sa moje [prijajšnje Pavlovee](#).

Pe?nicu zagrijati na 130 stupnjeva i pe?i cca 30 minuta. Vanjski izgled kore bit ?e ?vrsti i hrskavi a unutrašnjost mekanja i spužvasta. Ako malo popuca izvana nije problem :)

Dok se kora hladi pripremite kremu:

Umiksajte vrhnje za šlag sa mascarpone sirom i dodajte še?er u prahu. Narežite jagode na sitno.

Kad se kora ohladila, premazati je kremom od mascarpone sira posipati sitno nasjeckanim jagodama.

Rastopiti malo bijele ?okolade i prošarati po jagodama, isto to napraviti i sa tamnom ?okoladom.

Ohladiti, narezati i uživati :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

