

# Mini pavlova



Mnogi od vas možda ne vole beze ( baiser ) kore iz dva razloga

...

1 . jer su im beze kore previše slatke

2 . jer ih je strah da im beze kore ne uspiju

Ako ih ne pravite zbog ovog drugog navedenog razloga e onda dobro pročitajte ovaj recept ili još

bolje pogledajte video di možete sve detaljno pogledati .

Uglavnom vam onda ništa više ne stoji na

putu da isprobate ove mini pavlova .

## **SASTOJCI ZA BEZE KORE :**

( za cca . 17 – 25 kom. ovisno o nastavku koji će te koristiti , veličini i visini krugova koji će te praviti )

6 jaja ( M )

Prstohvat soli

300 g šećera

2 vanilije šećera

40 g gustina ( prosijati )

## **SASTOJCI ZA KREMU :**

500 g mascarpone

500 ml slatkog vrhnja

120 g šećera u prahu

1 žlica vanilije paste ( ili vanilije aroma , vanilije ekstrakt )

1 kremfix

## **DODATNI SASTOJCI :**

Sviježe bobičasto voće – maline , kupine , borovnice , ribizli

, jagode ...

### **POSTUPAK ZA IZRADU BEZE KORA :**

- 1 . u bjelanjke dodati prstohvat soli , te izraditi pijenu ...
- 2 . uz stalno miksanje pomalo dodavati šećer i vanilije šećer , te nastaviti miksati kako bi dobili čvrstu i sjajnu beze masu ...
- 3 . zatim prosijati gustin te ga nakratko i lagano sjediniti ...
- 4 . staviti nastavak za ukrašavanje torti u vrećicu ( ja sam koristila nastavak 13 mm ) ...
- 5 . napuniti vrećicu , te na pak papir sa malim razmakom praviti košarice promjera 5 – 6 cm ...

### **KRUGOVE MOŽETE ISCRTATI NA PAK PAPIR KAKO BI VAM BILO LAKŠE PRAVITI KOŠARICE ( POGLEDAJ VIDEO )**

- 6 . košarice staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu ...

**VRUĆ ZRAK NA 110 STUPNJEVA cca . 55 – 60 min ( mogu se peći obje tepsije istovremeno )**

**GORNJI I DONJI GRIJAČ NA 140 STUPNJEVA cca . 55 – 60 min ( stavite samo jednu tepsiju u pećnicu )**

- 7 . košarice dobro osušiti u pećnici a zatim ih ohladiti ...

### **PRIPREMA ZA KREMU :**

- 1 . mascarpone , šećer u prahu i vanilije pastu samo nakratko sjediniti ( ne puno miksati ) ...
- 2 . uz stalno miksanje , lagano i u tankom mlazu dodavati slatko vrhnje ...
- 3 . pred kraj miksanja dodati kremfix , te izraditi fino kremu ...
- 4 . u vrećicu za ukrašavanje staviti nastavak po želji , te vrećicu napuniti kremom ...
- 5 . košarice napuniti kremom te odozgo staviti bobičasto voće ...

**VOĆE TREBA BITI OPRANO I OSUŠENO ...**

### **NAPOMENE I SAVIJETI :**

- 1 . Vrijeme pečenja uvijek varira od pećnice do pećnice , ali u ovom slučaju igraju ulogu koji promjer nastavka će te koristiti za izradu vaših košarica i koje će

visine vaše košarice imati .

2 . Kako će te biti sigurni da su vaše košarice zaista suhe ...

– Na dodir su suhe i tvrde

– Lagano se odlijepe sa pak papira

3 . Košarice možete slobodno pripremiti koji dan ranije , pa kad vam treba mini pavlova samo umutite kremu i napunite vaše košarice .

4 . Ako vaša pećnica ima funkciju vruć zrak , ja vam svakako preporučujem da je koristite za izradu beze kora .

5 . Bitno je da se beze kore što bolje osuše pa zbog toga ostavite mali razmak između košarica .

6 . Tokom pečenja ponekad otvorite pećnicu na kratko , kako bi izašla vlažnost iz pećnice .

7 . Beze kore trebaju ostati svijetle boje , tako ako primijetite da vam kore primaju boju tokom sušenja smanjite malo pećnicu .

8 . Kad napunite košarice najbolje ih stavite na par sati u hladnjak .

9 . Kako znati dali ste dovoljno i dobro umutili beze masu ...

– Beze masa postane sjajna

– Na metlici od miksera , beze masa stoji poput pačjeg kljuna

– Uzmite malo beze mase između dva prsta , protrljajte prste i ako NE osjetite kristal šećer

između prstiju znači da je vaša beze masa gotova

10 . Gustin obavezno treba prosijati kako bi izbjegli grudice

.

11 . Pazite da kremu NE umutite previše .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri