



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Mini Pavlovky

Na mini pavlovky budete potrebovať (12 ks s priemerom 8 cm):

**190 g bielok (zo 4 veľkých vajec)
275 g krupicového cukru
15 g kukuričného škrobu
2 polievkové lyžice citrónovej šťavy
šľahačku a ovocie na dozdobenie**

A TAKTO NA TO:

Bielka šľahajte spolu s krupicovým cukrom. Keď začne sneh hustnúť pridajte kukuričný škrob a na záver citrónovú šťavu. Na plech vystlaný papierom na pečenie si formičkou pomocou cukru naznačte kruhy. Naplňte cukrárske vrecko so zdobiacou špičkou bielkovým snehom a nanášajte ho na vyznačené kruhy vo forme mištičiek, či hniezd.

Sušte pri teplote 90 stupňov približne 1,5 až 2 hodiny. Rúru počas sušenia neotvárajte, inak sa mini pavlovky prepadnú. Po vytiahnutí z rúry nechajte mini pavlovky vychladnúť na plechu. Dozdobujte ich tesne pred konzumáciou. My sme použili šľahačku a čerstvé ovocie.