

Pavlova torta

Korpus:

300 g práškového cukru
6 bielkov
1 PL zemiakového škrobu
1 čl octu

Krém:

250 g mascarpone
250 g šľahačkovej smotany
3 PL práškového cukru

Ozdoba:

Ovocie podľa vlastného výberu

Postup:

Práškový cukor a bielky vyšľaháme do tuha. Na konci ešte zašľaháme zemiakový škrob a ocot, rozprestrieme na dva kruhy (dva korpusy) a pečieme 1 hodinu pri 150°C.

Medzitým si vyšľaháme všetko na krém.

Po vychladnutí za odháňania rúk korpusy natrieme krémom a ozdobíme ovocím.

Dobrá chuť!

www.pohodovydromor.sk

