

Pavlova tortice

Sastojci (za 16 tortica)

- 4 bjelanjka (sobne temperature)
- 250 g šećera u prahu
- malo limunovog soka
- prstohvat soli
- 1 žlica gustina
- 300 ml vrhnja za šlag
- voće po želji

Priprema:

1. Umutite bjelanjke s prstohvatom soli i postupno dodavanim šećerom te par kapi limuna u čvrsti snijeg. Neka mikser radi najmanje 10 min.
2. U smjesu prosijajte žlicu gustina i špatulom lagano ujednačiti.
3. U slastičarsku vrećicu stavite čvrsti snijeg i na pleh istisnite malena gnijezda. Ako nemate vrećicu, snijeg od bjelanjaka možete stavljati i žlicom samo pritom ostavite malenu udubinu u sredini gdje ćete kasnije staviti šlag ili kremu po želji.
4. Beze puslice sušite oko 1 sat na 100 °C.
5. Puslice su gotove kada se više ne lijepe za papir za pečenje i kada pod prstima osjetite hrskavu koru.
6. Pustite ih da se hlade te ih po želji ukrasite šlagom i voćem.