

Uskrsna Pavlova mini torta

Što ćemo staviti u naša beze gnijezda? Ukusnu kremu i fino voće

oko 12 komada    potrebno malo iskustva do 40 Min.



Sastojci:

Beze:

6 bjelanjaka
2 prstohvata soli
250 g šećera
2 žličice Dr. Oetker Original Gustina
Dr. Oetker jestive boje za kolače (zelena, žuta, crvena, plava)

Nadjev:

125 g milerama (oko 45 m.m.)
200 g sirnog namaza (Philadelphia®)
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna
60 g džema od malina

Za ukrašavanje:

oko 12 malina
oko 24 čokoladnih bombona (u obliku jaja)
25 g pistacija (sjeckanih)

1 Priprema:

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 120 °C
Pećnica na vrući zrak 100 °C
Vrijeme pečenja

2 Beze:

Bjelanjak i sol istucite u zdjeli mikserom (metlicama) na najvećoj brzini u vrlo čvrsti snijeg. Pomiješajte šećer i gustin. Mješavinu polako usipavajte u snijeg i istucite vrlo čvrstu smjesu. Stavite nekoliko kapi crvene jestive boje na smjesu i oprezno izmiješajte tako da dobijete mramornu strukturu. Smjesu stavite u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom u obliku velike zvijezde (Ø oko 12 mm). Na lim za pečenje istisnite oko 12 krugova (Ø oko 7 cm) i pecite.

Vrijeme pečenja: oko 120 Minute

Isključite pećnicu. Beze gnijezda ostavite da odstoje preko noći u pećnici kako bi se „dodatno osušila“.



3 Nadjev:

Mileram, sirni namaz, koricu limuna i džem izmiješajte u glatku smjesu. Raspodijelite smjesu po beze gnijezdima.

4 Ukrašavanje:

Proberite maline. Tortice ukasite malinama, čokoladnim jajima i pistacijama i odmah poslužite.

Tip from the Test Kitchen

- Beze gnijezda mogu se pripremiti već dan ranije. U tom slučaju čuvajte ih u dobro zatvorenoj limenci.
- Za izradu beze gnijezda možete koristiti Dr. Oetker Beze kore
- Za mramorni efekt može se u kremu od sira lagano umiješati malo Dr. Oetker crvene jestive boje.

