

Mini Pavlove



Potrebni sastojci za 12 komada:

Meringa:

- 170g bjelanjaka (od 5 većih jaja, sobne temperature),
- 250 g kristal šećera,
- 1 kašika limunovog soka
- 15 g gustina.

Krem:

- 6dl mlijeka,
- 70 g gustina,
- 5 žumanjaka,
- 150 g šećera,
- malo vanila paste
- 100 ml slatkog vrhnja

Još potrebno:

- voće po izboru,
- opciono: oko 2 dl slatkog vrhnja,

Izrada:

Meringa:

U čistoj staklenoj ili metalnoj posudi mutiti bjelanjke dok se smjesa ne zabijeli. Mutiti prvo manjom brzinom pa postepeno povećavati. Šećer dodati u 3 navrata i mutiti maksimalnom brzinom. Kad smjesa postane sjajna i potpuno glatka, dodati kašiku limunovog soka i dalje mutiti (jako je bitno da se sav šećer otopi, u suprotnom može doći do karamelizacije šećera tokom sušenja. Kontrolu izvršite tako što smjesu provučete između palca i kažiprsta i ako nema kristala šećera to je to). Na kraju dodati i gustin i promiješati špatulom. Ukupan proces mućenja zavisi od jačine miksera, kod mene je to oko 7 minuta (proces može biti duži, opet samo voditi računa da se sav šećer otopi). Smjesu prebaciti u poslastičarsku vrećicu u koju smo stavili željeni nastavak za ukrašavanje i formirati pavlove u obliku "gnijezda" na plehu (42x32 cm) obloženom pek papirom. Od ove smjese bude oko 12 komada tortica + pokoja puslica. Sušiti ih u zagrijanoj rerni na 100°C oko 2-2.5 h (dužinu sušenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni, ja volim da meringa ostane svijetla i potpuno osušena, zato sušim na manjoj temperaturi ali nešto duže). U procesu sušenja nikako ne otvarati vrata rerne. Nakon sušenja isključiti rernu i ostaviti pleh još nekih 15-ak minuta, a zatim izvaditi i lagano odvojiti tortice od pek papira.

Krem:

Od ukupne količine mlijeka odvojiti 1dl, a ostatak zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Žumanjke, gustin, šećer i vanila pastu pomiješati sa 1dl mlijeka. Vrelo mlijeko prvo dodati u posudu sa žumancima i gustinom i sve promiješati (ovaj postupak primjenjivati kod svih filova sa žumancima, kako ne bi nastale grudvice od žumanjaka) a zatim sve vratiti na vatru i zakuhati gust krem. Površinu krema prekriti plastičnom folijom i ostaviti na hlađenje. Umotiti 1 dl slatkog vrhnja i sjediniti sa ohlađenom puding smjesom.

Pavlove se inače filuju samo umućenim slatkim vrhnjem, ali sa ovim kremom iskoristim odmah i žumanjke.

Preporuka je da ih filujete neposredno pred posluživanje kako stajanjem ne bi previše omekšale (meringa treba ostati hrskava). Krem prebaciti u poslastičarsku vrećicu i čuvati u frižideru, te po potrebi koristiti za fil. Filovane tortice ukasiti voćem po želji i umućenim slatkim vrhnjem.

Prijatno!