

# Mini Pavlove sa malinama



**Vrijeme pripreme: 4h 30 min (sa pečenjem)**  
**Potrebni sastojci za 12 mini tortica:**

## **Meringa:**

- 180 g bjelanjaka (5-6 manjih jaja, sobne temperature)
- 250 g šećera u prahu
- 1 kašika limunovog soka
- 15 g Dr. Oetker Original Gustina

## **Fil od malina:**

- 150 g malina
- 50 ml vode + 3 kašike vode
- 70 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 20 g Dr. Oetker Original Gustina

## **Fil sa mascarpone sirom:**

- 300 g Mascarpone sira
- 300 ml slatkog vrhnja
- 50 g šećera u prahu
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse Bourbon Vanila arome

## **Dekoracija:**

- svježe bobičasto voće
- listići mente

## **Priprema:**

### **Meringa:**

Posudu u kojoj ćete miksati meringu, kao i metlice miksera prvo prebrisati ubrusom sa malo alkoholnog sirćera. Bjelanjke sobne temperature prvo miksati sa prstohvatom soli dok se ne zabijeli smjesa, a zatim dodati šećer u prahu u 3 navrata uz stalno miksanje maksimalnom brzinom. Dodati i 1 kašiku limuna. Proces miksanja sa šećerom u prahu traje oko 10 minuta, a pred sam kraj dodajte gustin i promiješajte manjom brzinom miksera. Meringa mora biti sjajna, svilenkasta i čvrsta kako bi mogli formirati željene oblike Pavlove.

U pripremljen pleh 43x32 cm obložen pek papirom formirati mini tortice (ja sam koristila plastičnu poslastičarsku vrećicu za ukrašavanje i zvjezdasti nastavak 1M, pogledati slike pripreme).

Na papiru formirati 12-13 mini tortica sa dovoljnim razmakom između njih i sa rupom u sredini svake tortice (u koju ćemo nakon pečenja sipati fil od malina).

Tortice od meringe peći u prethodno zagrijanoj rerni na 90-100°C 3h (Pavlova treba biti bijele boje, a kako bi to postigli temperatura pečenja ne bi trebala prelaziti 100°C, pa je iz tog razloga potrebno više vremena za pečenje - sušenje). U procesu pečenja – sušenja nikako ne otvarati rernu. Kad istekne navedeno vrijeme, rernu isključiti i ne otvarati 20 minuta. Nakon toga vrata otvoriti prvo sasvim malo i ostaviti neko vrijeme tako, a zatim izvaditi pleh i ostaviti da se potpuno ohladi. Tortice od meringe pažljivo odvojiti od pek papira.

Za fil od malina, zagrijavati u odgovarajućoj posudi maline, šećer i 50 ml vode. Usitniti štapnim mikserom. Gustin pomiješati sa 3-4 kašike vode u smjesu bez grudvica i zakuhati u vrućim malinama uz stalno miješanje dok se smjesa ne stegne. Smaknuti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Za fil sa mascarpone sirom u odgovarajućoj posudi miksati hladno slatko vrhnje, sir mascarpone i šećer u prahu. Kad smjesa očvrstne dodati i bourbon aromu vanile i još malo izmiksati.

Fil prebaciti u plastičnu poslastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom 1M.

Fil od malina prebaciti u drugu poslastičarsku vrećicu i odrezati vrh.

U otvore tortica prvo sipati fil od malina, a zatim preko nanijeti i fil od mascarpone sira.

Tortice ukrasiti svježim bobičastim voćem i listićima mente.

Prijatno!