



Мини Павлова с лимон и горски плодове

⌚ 60—65 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

120 g Белтъци (около 3 големи яйца)

240 g Пудра захар

За лимоновия крем

3 бр. Яйца

3 бр. Жълтък

200 g Фина захар

150 ml Лимонов сок

1 Лимон

150 g Масло

1 чаша Ягоди

Натрошени лешници

♦ Черен пипер на зърна

- 1 Загрейте фурната на 120°C предварително. В купа разбийте белтъците, докато станат на сняг. След това добавете захарта постепенно и разбийте с миксер на максимална скорост.
- 2 След като сместа стане фина, пухкава и лъскава я разпределете с лъжица върху тава, покрита с хартия за печене – оформете мини тортички.
- 3 Сложете във фурната и печете за около 20 минути. През това време пригответе лимоновия крем, разбърквайки яйцата, жълтъците, захарта, настърганата кора от един лимон и неговия сок.
- 4 Загрейте сместа в тиган на ниска температура, като разбърквате често. Захарните кристали трябва да се разтопят напълно. Нарежете маслото на малки парченца и постепенно ги добавете към крема. Продължавайте да бъркате постоянно, за да не загори.
- 5 След около 10 минути сместа трябва да се е сгъстила. Изсипете я през сито, за да получите възможно най-фината консистенция.
- 6 Намажете мини тортите с крема и наредете нарязаните ягоди отгоре. Поръсете с прясно смлян черен пипер от мелничка и малко натрошени лешници.

