



Pavlova s jagodama i kremom od limuna

🕒 60–65 Min   

Priprema

- 1 Za pavlove pećnicu zagrijte na 120 stupnjeva. Zatim uzmite posudu i umutite bjelanjke dok se ne zapjene. Za to je najbolje koristiti mikser. Zatim povećajte brzinu miksera i postupno dodajte šećer u prahu.
- 2 Trebate formirati finu, kremastu i sjajnu masu. Zatim obložite lim za pečenje papirom za pečenje i podijelite smjesu na hrpe sa žlicama.
- 3 Zatim stavite u pećnicu i pecite oko 20 minuta. U međuvremenu, pripremite kremu od limuna. Za to su potrebna jaja, žumanjci, šećer, limunova korica i limunov sok, sve dobro pomiješajte u loncu.
- 4 U sljedećem koraku smjesu zagrijavajte na laganoj vatri uz stalno miješanje. Kristalni šećer treba biti potpuno otopljen. Izrežite maslac na male komadiće i postupno umiješajte u zagrijanu smjesu. Važno je stalno miješati smjesu.
- 5 Smjesu pirjajte oko 10 minuta i redovito miješajte. Smjesa bi trebala postati gusta te je tada gotova. Ulijte/promiješajte kroz sito i napunite čašu.
- 6 Gotove pavlove prelijte s malo limunove kreme i ukasite svježim jagodama. Preko toga sameljite malo Kotányi crnog papra te pospite s malo usitnjenog lješnjaka i uživajte!

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

120 g Bjelanjaka (oko 3 velika jaja)

240 g Šećera u prahu

Za kremu od limuna:

3 kom Velika jaja

3 Žumanjka

200 g Kristalnog šećera

150 ml Soka od limuna

1 kom ♦ Korica limuna sjeckana

150 g Maslaca

1 šalica Svježih jagoda

100 g Usitnjenog lješnjaka

1 prstohvat ♦ Papar crni zrno

