

# Pavlova su uogomis ir šokoladiniu padažu

Lengvas ir purus tortas vasaros šventėms!

5 - 6 vienetų



Vidutinio sudėtingumo

iki 60 Min.



## Sudėtis:

### Jums reikės:

3 vnt. kiaušinių baltymų

160 g cukraus

1 pak. Dr. Oetker šokoladinio užpilo

1 pak. Dr. Oetker aviečių skonio

krema su uogų gabaliukais

300 g grietinėlės

Įvairių uogų, mėtų lapelių

miltelinio cukraus (pabarstyti)

- 1 Atskirkite kiaušinių baltymus nuo trynių.
- 2 Baltymus pradėkit plakti, kai susidarys putos, pamažu berkite cukrų. Plakite, kol cukrus ištirps ir masė laikys formą.
- 3 Sudėkite masę į skardą, išklotą kepimo popieriumi, išlyginkite į apskritimą ir kepkite apie valandą iki 100 °C įkaitintoje orkaitėje. Iškepusį paplotį atvėsinkite. Pašlakstykite DR. OETKER šokoladiniu užpilu.
- 4 Išplakite DR. OETKER aviečių kremą su aviečių gabaliukais kaip nurodyta ant pakelio, sudėkite kremą ant orinio papločio, o ant viršaus sudėliokite uogas ir mėtas. Pabarstykite miltelinio cukrumi.