

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 kremas 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. Pabarstykite 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.