

# Мини Павлови торти

Овој превкусен десерт е именуван според руската балерина Ана Павлова. Се верува дека е направен во нејзина чест за или после една од нејзините турнеи во Австалија и Нов Зеланд во 1920 година. Од тогаш па се до ден денес таа е важен дел од националните кујни на двете земји.

## Потребни состојки:

### *За Павлова:*

- 6 белки
- 300 г Шеќер
- 2 лажички густин
- $\frac{1}{2}$  лажица сок од лимон
- $\frac{1}{2}$  лажица екстракт од ванила

### *За кремот:*

- 400 г слатка павлака
- 1 лажица шеќер
- 3 лажици кисела павлака

### *Овошје:*

1 кг свежо овошје по желба: малини, капини, боровинки, киви, јагоди, смокви..

## Начин на подготвување:

### *За Павлова:*

Фурната загрејте ја на 100 °C. Садот за печење обложете го со хартија за печење. (јас врз хртијата ги исцртувам круговите за подобра контрола, и од оваа смеса добив 16) Белките одделете ги од жолчките и оставете ги околу еден час на собна температура.

Ставете ги во сад за матење, матете 1 минута на најголема

брзина додека да се формираат меки врвови. Со вклучен миксер постепено додавајте го шеќерот и матете 10 минути додека да добиете цврсти врвови. Смесата треба да биде мазна и сјајна. Лимонот и екстрактот од ванила додадете ги и промешајте ги со шпатула, а потоа додадете го и густинот и мешајте додека се соедини.

Смесата ставете ја во кеса за филување и врз хартијата направете мали гнезда. Во средината со лажица направете простор за кремот. Ставете ги да се печат во фурна на 100 °C околу 1 час и 15 минути без да ја отворате вратата, а потоа оставете ги во исклучена (затворена) рерна уште 30 минути. Однадвор треба да бидат суви и крцкави а внатре меки како marshmallow.

Извадете ги од фурна и оставете ги да се изладат на собна температура. Така изладени може да ги чувате 3-4 дена на собна температура (во простор со мала влажност) или да ги додадете кремот и овошјето и да ги послужите веднаш.

### **За кремот:**

Ладната слатка павлака изматете ја со 1 лажица шеќер околу 2 до 3 минути или додека убаво се измати и во неа додадете ја киселата павлака.

Ставете го во кесичка за филување и нанесете ги врз Павловите. Врз сето ова додадете го **овошјето**.