Mini Pavlova s Jihočeskou čerstvou smetanou

90 minut včetně pečení náročnosť ●●○○

Ingredience

- 4 bílky
- 190 g cukru krupice
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 1 lžíce octa
- Jihočeská čerstvá smetana 250 ml
- ovoce na ozdobu

Návod na prípravu:

Troubu předehřejeme na 150 °C na horko-vzduch. Plech vyložíme pečicím papírem. Můžeme na něj nakreslit kolečka, třeba podle menší skleničky. Budeme tak mít všechny dortíky stejné.

Bílky pokojové teploty začneme šlehat na mírné otáčky. Jakmile zpění, můžeme šlehat rychleji a postupně přidáváme do sněhu cukr, škrob a nakonec ocet. Sníh by měl být opravdu hodně tuhý. Naplníme ho do cukrářského sáčku a tvarujeme korpusy na připravený pečicí papír.

Dáme je do trouby a ihned stáhneme teplotu na 110 °C. Sušíme 45 až 60 minut. Poté necháme korpusy v troubě vychladnout.

Před podáváním je naplníme ušlehanou Jihočeskou čerstvou smetanou a ozdobíme ovocem.

Autorem a fotografkou receptu je Míša Poláková