



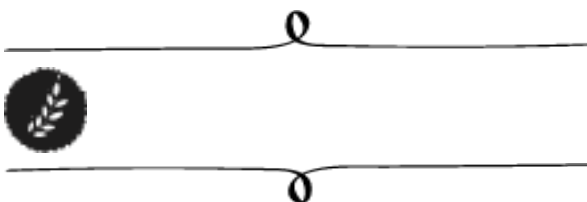
Potrebuje:

4 ks	bielka
200 g	práškového cukru
1 lyžička	Gustin
1 lyžička	octu
250 ks	šľahačkovej smotany

<i>Celkový čas prípravy:</i>	70 min.
<i>Čas pečenia:</i>	cca 60 min. min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Pavlova torta

Ľahká letná bezlepková tortička.



Postup:

Najskôr si vyšľaháme bielka takmer do tuha. Keď už budú takmer vyšľahané pridáme cukor. Zmiešame si ocot s Gustinom a rýchlo vlejeme do bielok s cukrom. Zamiešame. plech si vystelieme papierom na pečenie a bielkovu hmotu na ňom vytvarujeme do tvaru torty. Torta by mala mať veľkosť klasickej tortovej formy-nie viac. Nezl'aknite sa toho, že bude vyššia.

Keď máme Pavlovu upečenú necháme ju úplne vychladnúť. Povrch by mal byť jemne zlato-hnedý, trochu popukaný a chrumkavý. Na vychladnutú tortu dáme vyšľahanú šľahačku, bez cukru a ovocie podľa chuti.