

Pavlova torta

Ľahká letná bezlepková tortička.

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**70 min.**
Čas pečenia:	**cca 60 min. min.**
Teplota pečenia:	**150 °C ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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.
Nezľaknite sa toho, že bude vyššia.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.