

# Uskršnja Pavlova tortica

Beze gnezda punjena najfinijim kremom i voćem

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Beze:

6 belanaca  
2 prstohvata soli  
250 g šećera  
2 kašičice Dr. Oetker Gustin  
Dr. Oetker Boja za kolače crvena

### Nadev:

125 g milerama (oko 45 m.m.)  
200 g sirnog namaza  
rendane kore limuna  
60 g džema od malina

### Za dekorisanje:

otprilike 12 malina  
24 čokoladnih bombona (u obliku jaja)  
25 g pistaća seckanih

- 1** Pleh obložite papirom za pečenje. Zagrejte rernu na 120°C (vreo vazduh 100°C).
- 2** **Beze:**  
Belanca i so umutite u činiji mikserom (metlicama) na najvećoj brzini u vrlo čvrsti sneg. Pomešajte šećer i gustin. Mešavinu polako sipajte u sneg i umutite vrlo čvrstu smesu. Stavite nekoliko kapi crvene boje za kolače na smesu i oprezno izmešajte tako da dobijete mramornu strukturu. Smesu stavite u kesu za ukrašavanje s nastavkom u obliku velike zvezde (Ø oko 12 mm). Na pleh istisnite oko 12 krugova (Ø oko 7 cm) i pecite. Nivo rerne: dole Vreme pečenja: oko 120 min. Isključite rernu. Beze gnezda ostavite da odstoje preko noći u rerni kako bi se „dodatno osušila“.
- 3** **Nadev:**  
Mileram, sirni namaz, koricu limuna i džem izmešajte u glatku smesu. Raspodelite smesu po beze gnezdima.
- 4** **Dekorisanje:**  
Proberite maline. Tortice ukasite malinama, čokoladnim jajima i pistaćima i odmah poslužite.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Beze gnezda se mogu pripremiti i dan ranije. U tom slučaju čuvajte ih dobro u zatvorenoj limenoj kutiji.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300