

Sněhový dort Pavlova

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílek 4 ks
- krupicový cukr 250 g
- bílý vinný ocet 1 lžička
- kukuřičný škrob 1 lžička
- vanilkový extrakt 1 lžička
- **Na ozdobu**
- 40% smetana ke šlehání 350 ml
- červený rybíz 200 g
- moučkový cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na pečicí papír obkreslete podle talíře kruh. Bílky vyšlehejte do polotuha a poté do nich po lžicích zašlehávejte cukr, až bude sníh lesklý a tuhý. Nakonec do směsi zašlehejte ocet, škrob a vanilku.

2

Sněhovou hmotu naneste do vyznačeného kruhu a lžicí povytáhněte okraje, aby uprostřed vznikla mělká prohlubeň na pozdější náplň.

3

Pečte (spíš sušte) v troubě předehřáté na 120 °C nejméně 2 hodiny a „pusinku“ nechte zcela vychladnout v troubě.

4

Vychladlý korpus ozdobte dotuha ušlehanou šlehačkou a rybízem a poprašte moučkovým cukrem.

