Dobrý den, dnes mám pro vás speciální úkol. V době zavření škol musejí vaši rodiče pracovat mnohem více, než tomu bylo dříve. Nejenom, že mají svou vlastní práci, domácnost, zahradu, ale ještě pomáhají vám při učení.

Myslím, že je nejvyšší čas, nějak se jim za jejich pomoc odměnit. Co kdybyste jim připravili sladký vynikající dezert. Je velmi jednoduchý a jmenuje se Mini Pavlova.

Budete potřebovat:

4 bílky

špetka soli

220 g moučkového cukru

2 lžíce kukuřičného škrobu (Gustin)

2 lžičky vinného octa nebo citronu

1 šlehačka

1 ztužovač šlehačky

ovoce (nejlépe jahody) čerstvé, mražené nebo kompotované.

1. Zapněte si troubu na horní a dolní pečení a nastavte teplotu na 120oC.
2. Do misky si dejte 4 bílky a špetku soli. Šlehejte šlehačem až do ztuhnutí.
3. Přisypte 220 g moučkového cukru a zase šlehačem šlehejte. Hmota trochu zřídne.
4. Přidejte 2 lžíce kukuřičného škrobu a 2 lžičky vinného octa nebo citronové šťávy. Hmotu zamíchejte jenom ručně, zlehka stěrkou. Hmota teď trochu ztuhne.
5. Na plech si dejte pečicí papír.
6. Pomocí dvou lžic dělejte na pečící papír bobíky z ušlehané hmoty. Naber si jednu plnou lžíci hmoty a druhou lžíci stáhni na pečicí papír. Bobíků by se tam mělo vejít 20 (5 bobíků v jednom řádku, 4 řádky).
7. Vlož plech do trouby a peč 1 hodinu na 120 oC. Během pečení troubu neotvírej. Po uplynutí jedné hodiny troubu vypni, ale mini Pavlovy nech v troubě až do úplného vychladnutí, klidně 2 hodiny.
8. Ušlehej smetanu se ztužovaček a pomocí zdobícího sáčku (nebo opět dvou lžic) ozdob vršek bobíků šlehačkou.
9. Na šlehačku naaranžuj ovoce.
10. Vyfoť svůj výtvor a pošli mi obrázek.
11. Dobrou chuť.
12. 