

## *Mini Pavlova /10-12 db/*

### **Hozzávalók:**

- 4 tojás fehérje
- 20dkg cukor
- 1 nagy evőkanál Mester Házikenyérliszt
- 1 evőkanál citromlé
- 500ml tejszín
- savanykás gyümölcs ízlés szerint



### **Elkészítése :**

A szobahőmérsékletű tojás fehérjét keményre felverjük, evőkanalanként adagoljuk a kristálycukrot és minden kanállal 1 percig verjük. Az utolsó kanál cukornál hozzáadjuk még a citromlevet és a Mester házi kenyérlisztet. Sütőpapírral bélelt tepsibe korong alakúra simítjuk a Pavlova alapot. Fontos, hogy egyforma méretűek legyenek, mert így egyformán sül. 150C°-on sütjük 10 percig, majd 30-35 percig 130C-on, a sütőt kikapcsoljuk és félig nyitott sütőajtónál kihűtjük. A tejszínt felverjük, a gyümölcsöket megmossuk, a barnulásra hajlamos gyümölcsöket citromlében megforgatjuk. A kihűlt alapokra kis peremet kialakítva tesszük a tejszínhabot és ráhelyezzük a gyümölcsöket. Amennyiben azonnal fogyasztjuk nem szükséges a habot rögzíteni.

