

# Minipavlovat

Täytä söpöt pavlovat vaniljatäytteellä ja tuoreilla marjoilla! Herkullinen jälkiruoka viimeistellään toffeekastikkeella ja koristerakeilla.

6 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Marengit:

3 kpl kananmunan valkuaisista  
2,5 dl sokeria  
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark (100g)  
noin 50 g Dr. Oetker Toffeeekastiketta

### Täyte:

2,5 dl vispikermaa  
1 - 2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa  
Dr. Oetker Toffeeekastiketta mansikoita  
vadelmia  
mustikoita  
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls -koristerakeita  
Dr. Oetker Bloomy Luomu Koristerakeita  
Dr. Oetker Leafy Luomu Koristerakeita  
mintunlehtiä

## 1 Marengit:

**Kuumenna uuni 100 asteeseen kiertoilmalle.** Vatkaa valkuaiset ilmvaksi ja jäykäksi vaahdoksi niin, että voit kääntää kulhon ylösalaisin ilman, että valkuaiset valuvat pois. Lisää sokeri vähitellen joukkoon samalla vatkaton ja vatkaa kunnes marenki on jäähtynyt ja kiiltävää. Kääntelee suklaarakeet ja toffeeekastike marenkivaahdon joukkoon.

Laita leivinpaperi uunipellille. Nostele leivinpaperille kuusi marenkipohjaa lusikoiden avulla. Tee niiden keskelle pieni kolo. **Paista uunissa noin 1 tunti** ja ota pois uunista. Marenkien tulisi olla viileitä ja hieman tahmeita sisältä. Jäähdytä marenkeja leivontaritulällä. Säilytä ilmatiiviissä rasiassa. Voit hyvin valmistaa marengit pari päivää ennen tarjoilua.

## Täyte:

Kun marengit ovat täysin jäähtyneet, laita ne tarjoilulautaselle. Vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää vaniljатаhna. Levitä vahto marenkipohjiin ja valuta toffeeekastiketta päälle. Koristele mansikoilla, vadelmilla ja mustikoilla. Viimeistele hopeahelmillä, luomurakeilla ja mintunlehdillä.