



## JERNEJ KITCHEN

# PAVLOVE Z LIMONINO KREMO

*Čudovita sladica narejena iz samo petih sestavin.*

	ZA	8	PAVLOV
PRIPRAVA:		20	MINUT
PEČENJE:		90	MINUT

### PAVLOVA

3 beljaki, sobne temperature

100 g sladkorja

ščepljivi soli

1 čajna žlička škroba

1 čajna žlička limoninega soka

### LIMONINA KREMA

3 rumenjaki, sobne temperature

60 g sladkorja

80 g limoninega soka

lupinica ene limone

120 g masla, narezanega na majhne kocke sobne temperature

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot (poljubno)

dresirna vrečka

večji pekač

papir za peko

kozica

### PRIPRAVIMO PAVLOVO

Pečico segrejemo na 150 °C. Beljake damo v posodo kuhinjskega robota (ali v skledo in uporabimo električni mešalnik). Stepamo tako dolgo, da dobimo trd, čvrst sneg. Po minuti stepanja počasi dodajamo sladkor (neprestano stepanje). Stepamo še 3 - 4 minute na srednji hitrosti, da dobimo čvrsto zmes. Dodamo limonin sok in škrob ter stepamo še nekaj sekund. Dobro premešamo.

### NADEVAMO V DRESIRNE VREČKE

Zmes za pavlove nadevamo v dresirno vrečko z nastavkom 1 cm. V kolikor nimamo 1 cm nastavka lahko vrečko enostavno odrežemo s škarjami, tako da dobimo centimetersko odprtino.

### PAVLOVE SPEČEMO

Na pekač, obložen s papirjem za peko naredimo 8 enakih kupčkov (premera približno 6 cm), pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Z žlico naredimo vdolbino v vsako pavlovo, da bo nastal prostor za polnjenje limonine kreme. Postavimo v ogreto pečico in temperaturo zmanjšamo na 130 °C. Pečemo 30 minut pri 130 °C, nato temperaturo zmanjšamo na 110 °C in pečemo še 60 minut. Po tem času pečico ugasnemo in pustimo, da se pavlove popolnoma ohladijo v pečici.

### PRIPRAVIMO LIMONINO KREMO

Medtem pripravimo limonino kremo. Sladkor in limonino lupinico damo v kozico. Dodamo limonin sok, premešamo da se sladkor raztopi, nato dodamo 3 rumenjake, zelo dobro premešamo in pristavimo na srednje močan ogenj. Neprestano mešamo in kuhamo 2 minuti, nato odstavimo z ognja (pomembno: krema mora biti dovolj gosta, da pokrije zadnji del žlice, sicer kuhamo dokler ne dobimo takšne gostote, vendar pazimo, da ne dobimo umešanih jajc - neprenehoma mešamo) Postopoma dodajamo koščke masla, tako da se maslo raztopi

preden dodamo nov košček. Ko je vso maslo dobro vmešamo v kremo, odstavimo z ognja. Dobro spasiramo s paličnim mešalnikom. Zmes damo v skledo in pokrijemo na dotik z živilsko folijo.

#### NASVET

Limonine kreme ne dajamo v hladilnik, saj bo sicer postala pretrda. V kolikor bi se vseeno v kremi pojavile grudice, kremo precedimo skozi cedilo in se tako znebimo grudic.

#### POSTREŽEMO

Pavlove vzamemo iz pečice in jih napolnimo z limonino kremo. Po želji okrasimo s sesekljanimi pistacijami. Postrežemo.