

Keväinen Pavlova

AINEKSET

Pavlova-marengit

1 000 g Dawn Marenki-Mix Silvia
500 g Vesi

Suojakerros

Royal Steensma Souplesse Neutraali

Täyte

500 g Dawn Delifruit Sitruuna
500 g Dawn Tuorejuustokuorrute Frosting

Koristelu

Marjoja ja hedelmiä

TYÖOHJEET

Pavlovat

Vatkaa 4–6 minuuttia maksiminopeudella. Pursota tasapaisella tyllalla pyöreitä pavlovia, paista noin 90 °C 4 tuntia. Jäähdytä.

Suojakerros

Sulata valkoinen souplesse ja sivele pavlovien pinnalle suojaava kerros.

Täyte ja koristelu

Sekoita sitruunatäyte ja juustofrosting yhteen ja pursota täytteeksi pavloviin. Täytä ja koristele valitsemillasi hedelmillä ja marjoilla.

Tuotenumero	Tuotenimi	
950409	Dawn Marenki-Mix Silvia	2 x 2,5 KG
920717M	Royal Steensma Souplesse Neutraali SG	12,5 KG
950444	Dawn Delifruit Sitruuna, paistonkestävä	3 x 2,7 KG
566376	Dawn Tuorejuustokuorrute Frosting	6 KG