

Pavlova



Tempo preparazione:
25 minuti

Tempo di cottura:
90 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

4 albumi

225 g di zucchero semolato

1 cucchiaino di amido di mais

1 cucchiaino di aceto di vino bianco

½ cucchiaino di essenza di vaniglia

300 ml di panna da dolci

450 g di frutta fresca morbida ad

es. fragole, lamponi o pesche, prugne ed

ananas, tagliata a fettine o a pezzetti,

a piacere

Istruzioni per la preparazione

1. Riscalda il forno a 130°C. Fodera una placca da forno con carta oleata e traccia un cerchio di 23 cm. Rigira la carta.

2. Metti gli albumi nella ciotola. Con la Frusta a velocità 5, montali a neve soffice. Con la Frusta ancora in funzione, aggiungi lo zucchero, un cucchiaino



alla volta. La meringa deve diventare subito soda e lucida.

3. Mescola insieme l'amido di mais, l'aceto di vino bianco e l'essenza di vaniglia e incorpora. Con un cucchiaino, versa meta' meringa sulla placca da forno, preparata, coprendo il cerchio disegnato sulla carta pergamena. Versa, quindi, a cucchiainate la meringa intorno ai bordi a formare un orlo.

4. Cuoci per 1 ora e 30 o fno ad asciugare, lasciandola leggermente morbida al centro. Spegni il forno e lascia raffreddare la meringa all'interno per almeno 3 ore. Trasferisci sulla griglia e toglì la carta oleata.

5. Con la Frusta a filo, monta a neve soffice la panna. Metti la meringa su un piatto da portata, riempi il centro con la panna montata e disponi sopra la frutta.