

Pavlova ai lamponi



Tempo preparazione:
35 minuti

Tempo di cottura:
90 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

250g di lamponi
50g di zucchero a velo
284ml di panna da cucina
250g di mascarpone
3 albumi di grosse uova,
a temperatura ambiente
175g di zucchero semolato
5ml (1 cucchiaino) di farina di granturco
una manciata di pistacchi non salati, a fettine

Istruzioni per la preparazione

1. Per fare questo semifreddo, frullare 150g dei lamponi e filtrarli con un colino, asportando i semi. Aggiungere 25g dello zucchero a velo. Usando il mixer con la frusta, montare la panna fino alla consistenza di un budino denso. Ora montare il mascarpone fino a quando la miscela si addensa, poi incorporare il restante zucchero a velo.
2. Versare cucchiaiate della miscela in un recipiente profondo e oblunco di plastica,



seguite da un po' di lamponi filtrati con il colino.

Non mescolare. Ora aggiungere un secondo strato di crema e di lamponi.

Lisciare delicatamente la superficie e premere leggermente, poi surgelare per 2 ore o 2 ore e ½ fino a quando non risulta congelata per metà'.

3. Riscaldare il forno a 140°C. Foderare una grande teglia con della carta oleata.

Tracciare un cerchio di 20cm sulla carta.

In un recipiente pulito del mixer, montare gli albumi fino a quando formano picchi. Ora montare lentamente lo zucchero semolato, per ottenere un composto denso e uniforme.

Sbattere la farina di granturco.

4. Versare la meringa impilandola sul cerchio tracciato sulla carta oleata. In cima, distribuire i pistacchi. Infornare per 75 – 90 minuti, fino a quando la meringa è croccante fuori e asciutta sotto. Lasciare raffreddare, infine staccare piano la carta.

5. Togliere il semifreddo dal congelatore e versarne generose cucchiariate sulla Pavlova.

Guarnire con i rimanenti lamponi.