

## Pavlova con frutti esotici



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
90 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone



### Elenco ingredienti

4 albumi  
225g di zucchero raffinato  
5ml (1 cucchiaino) di aceto  
2,5ml (½ cucchiaino) di essenza di vaniglia  
10ml (2 cucchiaini) di farina fine di granoturco  
300ml di panna doppia  
45ml (3 cucchiaini) di Malibu® o liquore al cocco  
1- 2 fette di ananas, tagliate a spicchi  
1 mango medio, sbucciato, snocciolato e affettato  
1 papaia, sbucciata, mondata dei semi e affettata



1 passion fruit, tagliato  
a metà

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Preriscaldate il forno a 130°C. Foderate un vassoio da forno con carta da forno e tracciate un disco da 23cm.

2. Mettete gli albumi nella ciotola, montate la frusta e lavorate a neve a velocità massima per circa 2 - 3 minuti. Aggiungete un cucchiaino di zucchero e montate a neve a velocità massima per circa 2 minuti. Assicuratevi di montare a neve la miscela ogni volta che aggiungete un cucchiaino di zucchero.

3. Servendovi di un cucchiaino di metallo, mescolate aceto, essenza di vaniglia e farina fine di granoturco amalgamando bene.

Disponete la miscela sulla carta da forno con il cucchiaino creando un effetto a vortice. Cuocete in forno per 1 ora e 15 minuti / 1 ora e 30 minuti. Spegnete il forno e lasciate raffreddare completamente nel forno spento. Mettete la pavlova su un piatto e gettate via la carta da forno.