

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 meta'

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 velocita' massima per circa 2 - 3 minuti. Aggiungete un cucchiaino colmo di zucchero e montate a neve a velocita' 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.