

DOLCI E DESSERT

Meringa pavlova

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

1 h 15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Albumi d'uovo	2
Zucchero semolato fine	100 g
Maizena	1 cucchiaio
Essenza di vaniglia	1 cucchiaino
Aceto di vino bianco	1/2 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 E' un tipo di meringa adatto ad essere farcito con frutta e crema. Preriscaldare il forno a 150 gradi. Foderare una placca da forno con carta oleata.
- 2 Montare gli albumi a neve ben soda, unire metà dello zucchero e continuare a montare. Aggiungere il resto dello zucchero, la maizena, la vaniglia e goccia a goccia l'aceto.
- 3 Sbattere finché il miscuglio sarà diventato spesso e lucente. Versare la meringa sulla placca foderata di carta, modellandola con la spatola in una grande forma rotonda o ovale; poi alzare il bordo creando la forma di un cestino poco profondo.
- 4 Far asciugare la forma al centro del forno per 1 ora e 1/4 finché non diventa color nocciola pallido. Capovolgere la Pavlova su una gratella, togliere la carta e lasciar raffreddare.
- 5 Se togliendo la carta si nota che il fondo della meringa non è ancora asciutto, rimettere la Pavlova nel forno, poi capovolgere sulla gratella per asciugarla completamente.
- 6 Monta 300 g di panna e usala per riempire il centro della meringa, poi sopra mettici dei pezzettini di frutta fresca o anche sciroppata.