

PAVLOVA

AI FRUTTI ROSSI

PER 6/8 PERSONE

PER LA MERINGA

Albumi d'uovo	3
Zucchero semolato	75g
Zucchero a velo.....	75g

PER LA CREMA

Panna da montare.....	125g
Mascarpone	125g
Zucchero a velo.....	50g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	1 baccello

PER LA GUARNITURA

Fragole, lamponi, mirtilli, ribes rosso...

MONTAGGIO & FINITURA

Preriscaldare il forno a 100°C.

Preparare la meringa. **Montare** gli albumi a neve ben ferma, **incorporando** gradualmente lo zucchero semolato. Utilizzando una spatola, **aggiungere** delicatamente lo zucchero a velo.

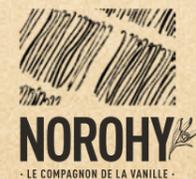
Versare la meringa su una teglia rivestita di carta da forno e **formare** un disco di circa venti centimetri di diametro.

Infornare e **lasciare cuocere** per circa un'ora: la meringa deve essere ben soda sui bordi.

Preparare la crema: **versare** in una ciotola la panna liquida ben fredda, il mascarpone, lo zucchero a velo e i semi di vaniglia, **sbattere** fino ad ottenere una chantilly.

Al momento di **servire**, **spalmare** la crema sulla meringa e **ricoprire** di frutti rossi.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Guillemette Auboyer

@norohyvanille
norohy.com

È vietata la riproduzione o la diffusione, salvo per uso privato.

Crediti fotografici:
Agenzia **cru**.

