

Il pavlova di frutta rossa

Ingredienti

Per circa 6-8 persone

Pour la meringue

5 blancs d'œufs
250 g de sucre blanc
1 zeste de citron

800 g à 1 kg de framboises, fraises, myrtilles,
mures lavées et séchées, quelques branches de
groseilles

Pour la crème

Une brique de 20 cL de crème fraîche liquide
très froide (pour la monter en chantilly)
3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Sucre glace pour décorer

Preparazione

La meringa

1. Preriscalda il forno a 120 ° C.
2. Montare gli albumi di uova nella neve,
3. Nel frattempo, grattugia la scorza di limone. Non appena i bianchi sono montati, aggiungi la scorza di limone e lo zucchero a poco a poco. Continua a sbattere i bianchi per 5 minuti.
4. Con un Maryse, allarga i bianchi in un grande disco su una teglia coperta di carta da forno. Metti un po 'più di materiale sui bordi del cerchio. Il disco non dovrebbe essere troppo spesso, altrimenti avrà difficoltà a cucinare, conta di circa 1 cm di spessore e più sui bordi. Abbassare la temperatura del forno a 100 ° C e cuocere per 2:30. È bello fare questo passo il giorno prima e lasciare che la meringa finisca la cottura, il forno spento, durante la notte.

La crema

1. Montare la panna montata fresca e aggiungere i due cucchiai di zucchero.
2. Aggiungi il cottage (la miscela deve essere omogenea).

Assemblaggio

1. Metti la meringa su un piatto da portata.
2. Il resto dei passaggi deve essere fatto all'ultimo momento. Distribuire la panna montata sulla meringa.
3. Posiziona i frutti rossi sulla crema, ci deve essere molto.
4. Cospargere con zucchero a glassa.
5. Servire immediatamente.