

Pavlova ai frutti rossi

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. Preriscaldare il forno a 120°C.
2. Sbattere gli albumi a neve ferma,
3. Nel frattempo grattugiare la scorza di limone. Appena gli albumi saranno montati aggiungete poco per volta la scorza di limone e lo zucchero. Continuare a montare gli albumi per 5 minuti.
4. Aiutandovi con una spatola, stendete gli albumi formando un disco grande su una teglia ricoperta con carta da forno. Aggiungi un po' più di materiale ai bordi del cerchio. Il disco non deve essere troppo spesso altrimenti farà fatica a cuocere, lasciate uno spessore di circa 1 cm e di più sui bordi. Ridurre la temperatura del forno a 100°C e cuocere per 2h30. È bene eseguire questo passaggio il giorno prima e lasciare terminare la cottura della meringa a forno spento per tutta la notte.

La crema

1. Montare la crème fraîche nella panna montata e aggiungere i due cucchiari di zucchero.
2. Aggiungere il fromage blanc (il composto deve risultare omogeneo).

Assemblea

1. Disporre la meringa su un piatto da portata.
2. Il resto dei passaggi deve essere fatto all'ultimo momento. Spalmare la panna montata sulla meringa.
3. Disporre i frutti rossi sulla crema, dovrebbero essercene tanti.
4. Spolverizzare con zucchero a velo.
5. Servire immediatamente.