

Mini pavlova con Nutella®

Media

3 h 20 min



INGREDIENTI

PER 8 PORZIONI

120 g di Nutella®

100 g di albume (albume di 3 uova)

100 g di zucchero semolato

60 g di zucchero in polvere

100 g di panna

80 g di frutti di bosco misti

PROCEDIMENTO



1

Accendete il forno ventilato a 90 °C.

In una ciotola, montate a neve ferma gli albumi. Prima di terminare, aggiungete gradualmente lo zucchero semolato in 3 momenti distinti continuando a sbattere per evitare che il composto si sgonfi.

Quando gli albumi sono montati a neve, aggiungete lo zucchero in polvere.



2

Rivestite una teglia con carta da forno e con una matita disegnate 8 cerchi identici del diametro di 8 cm, lasciando un po' di spazio tra uno e l'altro.

Una volta finito, con un cucchiaino inserite gli albumi montati a neve nei cerchi tracciati, stando attenti a non appiattire gli albumi montati a neve. Il bordo delle meringhe deve essere più alto rispetto al centro.

3

Infornate per 2 ore sulla griglia di cottura bassa.

Dopodiché spegnete il forno ma lasciate le meringhe all'interno, con lo sportello chiuso, fino a quando non si raffreddano. Suggerimento: questo step può essere eseguito il giorno prima. Non è necessario conservare in frigorifero.

Pulite i frutti di bosco e montate la panna con una frusta.

Spalmate la panna montata preparata sulla 1a meringa, aggiungete 15 g di Nutella® con un cucchiaino e alcuni frutti di bosco. Ripetete la stessa procedura con le altre meringhe.

