

# Mini Pavlova con Nutella®

Facile

2 h 20 min



## INGREDIENTI

### PER 10 PORZIONI

Albumi a temperatura ambiente (circa 3 uova medie)

100 g

Zucchero 250 g

Nutella® 150 g

Frutti di bosco q.b.

Rosmarino q.b.

Zucchero a velo q.b.

- 1 Riempite una casseruola con 2 dita di acqua, adagiatevi sopra una bastardella per cuocere a bagnomaria e versate all'interno lo zucchero e gli albumi.
- 2 Accendete il fuoco e portate il composto a una temperatura di 60° mentre lavorate con le fruste elettriche. Una volta raggiunta questa temperatura, togliete la bastardella dal fuoco e continuate a montare fino a quando la meringa sarà a temperatura ambiente.
- 3 A questo punto trasferite la meringa in un sac-à-poche con bocchetta liscia da 1 cm e formate dei cestini del diametro di 8 cm su una leccarda foderata con carta forno; per maggior precisione potete disegnare prima dei cerchi sulla carta forno utilizzando un coppapasta dello stesso diametro.
- 4 Cuocete i cestini in forno statico preriscaldato a 100° per un'ora, posizionando la teglia sul ripiano medio. Sfornate e lasciate raffreddare per 30 minuti.
- 5 Una volta raffreddati, farcite i cestini con 15 g di Nutella® l'uno, aiutandovi con un sac-à-poche poi guarnite con i frutti di bosco.
- 6 Aggiungete un paio di aghi di rosmarino e spolverizzate con poco zucchero a velo. La mini pavlova con Nutella® è pronta per essere servita.