



Mini pavlova con Nutella®



Portate un tocco di Australia nel vostro Natale

La Pavlova è un dolce a base di meringa che deve il suo nome a una ballerina russa, anche se la sua origine è australiana. È delicato, è grazioso e metterà in fibrillazione le vostre papille gustative. Un dessert semplice arricchito da Nutella® e da morbida frutta. Il Natale è davvero delizioso!

- 120 g di Nutella®
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di panna
- 100 g di albume (albume di 3 uova)
- 60 g di zucchero in polvere
- 80 g di frutti di bosco misti





- 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.



- 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.



- 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.

