TAYLOR & COLLEDGE

PAVLOVA ALLA VANIGLIA CON CREMA E FRUTTI DI BOSCO

Tempo totale di preparazione: 105 Minuti
Numero di porzioni: 6-8 Numero di porzioni

Ingredienti

Meringa

4 albumi d’uovo (temperatura ambiente)
1 pizzico sale
200 g zucchero
1 cucchiaio aceto
2 cucchiai amido di mais

Topping

250 ml panna da montare
2 cucchiai Estratto di Vaniglia Taylor & Colledge
50 g lamponi
70 g ribes rosso
50 g more
100 g mirtilli
70 g fragole
Menta fresca

Preparazione

1. Iniziamo con la nostra pavlova alla vaniglia con crema di vaniglia e frutti di bosco ricetta. Preriscalda il forno a 180°C. Metti un foglio di carta da forno su una teglia. Disegna un cerchio di 23 cm sulla carta, gira la carta.
2. Monta a neve gli albumi con un pizzico di sale in una ciotola capiente oppure utilizzando un mixer a velocità alta.
3. Con lo sbattitore a velocità media aggiungi lentamente lo zucchero e sbatti fino a ottenere una consistenza che si taglia con il coltello.
4. Incorpora l’amido di mais e l’aceto con una spatola di gomma.
5. Distribuisci la meringa nel cerchio sulla carta da forno. Metti la teglia nel forno e abbassa la temperatura a 100°C.
6. Cuoci per 60 – 70 minuti, poi spegni il forno. Tieni lo sportello chiuso e lascia raffreddare la Pavlova per circa 30 minuti. Appoggia con cura la Pavlova su un’alzatina.
7. Monta la panna con l’estratto di vaniglia fino a formare delle cime. Ricopri la pavlova con la panna montata, i frutti di bosco e la menta fresca.Godetevi il loro pavlova alla vaniglia con crema di vaniglia e frutti di bosco.