

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pavlova

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 albumi
- 1 tazza di zucchero a velo
- 1 tazza di zucchero
- 1 tazza di amido di mais
- 1 cucchiaino di succo di limone.

CREMA

- 4 tuorli
- ½ tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di vaniglia
- 1 cucchiaino di anido di mais
- ¾ tazza di latte
- ½ tazza di panna.

PREPARAZIONE

1

Procedimento per la crema:

Sbattere i tuorli con lo zucchero, la vaniglia, e l'amido di mais fino ad ottenere un impasto cremoso e morbido.

Versarlo in una casseruola, aggiungere gradualmente il latte e la panna, mescolare fino a quando diventi omogeneo.

Mettere la casseruola sul fuoco a media intensità e continuare a mescolare fino a quando la crema inizi ad addensarsi, portare quindi ad ebollizione, ridurre il fuoco e lasciare sobbollire per 2 minuti.

Rimuovere, quindi, dal fuoco e lasciar raffreddare, mescolando occasionalmente.

Per la base di meringa:

Sbattere gli albumi fino a che diventino sodi, aggiungere, gradualmente, lo zucchero a velo, sbattendo fino a che si sciogla (circa 8 minuti). Incorporare lo zucchero e l'amido di mais nella meringa con anche il succo di limone.

Mettere un foglio di carta-forno sulla teglia del forno unta con del burro, ungere ulteriormente il foglio di carta-forno e spolverarlo di amido di mais. Fare un cerchio da 23 cm sulla carta e spalmarvi dentro 3 cucchiaini di colmi del preparato di meringa appena fatto.

Riempire con il resto della meringa una tasca da pasticciere e fare delle decorazioni tutto intorno al disco di meringa.



- 2 Infrnare per 40 minuti a media temperatura, quindi rimuovere dal forno e lasciare raffreddare.

Versare a cucchiaiate il composto di crema nella meringa cotta (detta pavlova), della panna montata e decorare con macedonia di frutta o frutta a scelta ad esempio panna e fragole oppure kiwi, fragole e frutto della passione.





NOTE

Questo dolce va preparato in giornate secche non umide per evitare che la crosticina esterna diventi molle ed anche per questo motivo il dolce va montato all'ultimo momento. Non è come la meringa che siamo abituati a mangiare, fuori presenta una crosticina ma dentro rimane morbida. Note storiche: Nel 1935 lo chef di un hotel a Perth ha creato questo dolce in onore della ballerina Anna Pavlova. Oggi è uno dei dolci tipici dell'Australia.