

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pavlova

LUOGO: [Oceania](#) / [Australia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta Pavlova** è una ricetta di origine australiana, si narra che questo **dessert così elegante** sia stato creato nel 1926 in onore della ballerina russa **Anna Pavlova** durante il suo tour.

La **torta pavlova** è formata da una [grossa meringa](#) con una capiente conca al centro nella quale, come da tradizione, si mette della **panna montata** e della **frutta** a decorazione.

Questo **delicato** contenitore **candido e dolce** è davvero bello, farà un figurone in occasione di **eventi eleganti**, con la stessa ricetta puoi anche realizzare tante **pavlove monoporzione**, più pratiche in caso servano per un buffet.

Se vuoi realizzare una **torta pavlova perfetta**, segui la nostra **ricetta con passo passo fotografico**, ma prima guarda anche queste ricette che potrebbero piacerti:

[Meringhe al cioccolato](#)

[Crostata morbida con crema e frutta](#)

[Tiramisù senza uova ai frutti di bosco](#)

[Torta Oreo](#)

[Cheesecake tiramisù](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

ZUCCHERO 250 gr

ALBUMI equivalente di 4 uova - 125 gr

AMIDO DI MAIS 15 gr

SUCCO DI LIMONE 15 gr

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

PANNA FRESCA 200 gr

ZUCCHERO A VELO 20 gr

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

KIWI

FRAGOLE

LAMPONI

MIRTILLI

PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare in casa una bellissima e buonissima torta pavlova: versa gli albumi nella planetaria, o in una ciotola se utilizzi semplici fruste elettriche, montali a neve ben ferma, poi aggiungi lo zucchero in modo graduale e una volta che avrai finito con lo zucchero, aggiungi il succo di limone, infine unisci anche l'amido.





- 2** Prepara la pavlova su una teglia foderata con carta forno, utilizza una sac à poche o semplicemente un cucchiaino e una spatola per modellarla. Se non hai molta manualità, ti consiglio di disegnare un cerchio sulla carta prima di procedere, puoi utilizzare una ciotola rovesciata e una matita.

Nel modellare la tua pavlova tieni presente che dovrai ottenere i bordi più alti, mentre ti servirà la parte centrale incava per poterla farcire.





3 Cuoci la pavlova per 60 minuti circa a 110°C, spegni il forno e lasciala ancora dentro per

altri 15 minuti. Una volta cotta, estrai la torta dal forno e aspetta che si raffreddi.



4 Versa la panna e lo zucchero a velo in una ciotola e montala a neve ben ferma.





- 5** Lava accuratamente la frutta e asciugala, taglia i kiwi a fettine e alcune fragole a metà o a spicchi in base alle dimensioni.

Decora la pavlova con la panna montata e la frutta fresca. La pavlova è pronta, non ti resta che servirla.





CONSERVAZIONE

La Pavlova può essere conservata in frigorifero per un massimo di 2-3 giorni, tuttavia, la meringa potrebbe ammorbidirsi a causa dell'umidità della frutta fresca, quindi se dovesse avanzarne non avere grandi aspettative sul mantenimento della consistenza.