

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pavlova monoporzione con crema al mascarpone e yogurt

di: @nn@

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 65 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PREPARAZIONE

1 Preparate la meringa.

2 Scaldate il forno a 120°.

Disegnate sopra un foglio di carta da forno 8 cerchi del diametro di circa 8-10 centimetri.

Mettete in una ciotola gli albumi e l'essenza di vaniglia.

Con le fruste elettriche montare gli albumi unendo un cucchiaino colmo di zucchero alla volta.

Sempre montando unite la maizena passandola attraverso un colino e, versate a filo, il cucchiaino di aceto.

Lavorare per 8-10 minuti sino ad ottenere un composto sodo e lucido.

3 Utilizzando una sacca da pasticciare disponete il composto sulla carta da forno in modo da formare dei dischi del diametro tracciato, con un bordo esterno un po' sollevato rispetto al centro.

4 Mettete in forno per 1 ora circa, abbassando la temperatura se le meringhe tendessero a colorarsi troppo.

5 Prima di spegnere il forno verificate che la superficie delle meringhe sia asciutta al tatto, se non lo fosse lasciate cuocere ancora 15 minuti.

Lasciate freddare.

Preparate il ripieno.

- 6 Mescolare lo yogurt con lo zucchero finché quest'ultimo non sarà completamente sciolto, quindi unite il mascarpone, amalgamando bene, e la scorza di limone grattugiata.

Conservate in frigorifero.

- 7 Lavate velocemente i frutti di bosco.

Mettetene 200 grammi in un tegame con lo zucchero ed il succo di limone e fate cuocere per 5 minuti, mescolando spesso.

Unite i frutti freschi lasciati da parte, togliete dal fuoco.

Lasciate intiepidire e conservate in frigorifero.

- 8 Sopra il piatto da portata ponete la meringa.

- 9 Spalmateci sopra 2 cucchiai di crema al mascarpone.

- 10 Coprite con 2 cucchiataie di frutti di bosco con il loro sciroppo.

- 11 Decorate a piacere con un ciuffo di panna montata.