

PAVLOVA

composta di ciliegie



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 2 ora(e) 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- MERINGHE FRANCESI : - 6 albumi temperati - 250 g di zucchero a velo (vedi la ricetta) - 1 pizzico di sale - COMPOSTA DI CILIEGIE : - 200 g di ciliegie denocciolate - (fresche, sciroppate o scongelate) - 4 cucchiaini di zucchero in polvere - DECORAZIONE : - 200 ml di panna montata (vedi la ricetta) - 100 g di pistacchi tritati

1. Preparare le meringhe. Mentre si cuociono, preparare la composta di ciliegie.
2. Quando le meringhe sono cotte, lasciarle raffreddare fino al momento di servire, poi sistemare una meringa su ogni piatto, mettere uno o due cucchiaini di panna montata e un cucchiaino di composta di ciliegie sopra.
3. Cospargere di pistacchi tritati e consumare immediatamente.

MERINGHE FRANCESI

1. Preriscaldare il forno a 110°C (term. 3/4).
2. Inserire lo sbattitore per albumi. Mettere gli albumi e il pizzico di sale nel contenitore di metallo pulito e asciutto. Avviare il programma ALBUMI A NEVE, senza mettere il tappo. Dopo 4 minuti, aggiungere lo zucchero a velo progressivamente attraverso l'apertura del coperchio.
3. Rivestire* una placca da forno di carta forno e mettervi dei mucchi di meringhe di 5 cm di diametro e 2 cm di altezza circa usando un cucchiaino.

4. Premere leggermente al centro per creare un piccolo incavo e infornare per circa 1 ora e 30 minuti – 2 ore. Le meringhe saranno cotte quando si staccheranno perfettamente. A fine cottura, socchiudere la porta del forno e lasciare raffreddare le meringhe insieme al forno.

COMPOSTA DI CILIEGIE

1. Tagliare le ciliegie a metà. Metterle nel contenitore di metallo con lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 7 minuti/velocità 2A/120°C.

2. Versare la composta in una terrina e mettere da parte al fresco.

Consigli del cuoco :

La temperatura e il tempo di cottura delle meringhe variano in funzione delle dimensioni ma anche del forno (consultare le istruzioni per l'uso del forno).

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016