# Pavlova

Ricetta di V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Preparazione | 30 Min. |
| Tempo di cottura | 50 Min. |
| Porzioni | 12 |
| Elettrodomestico | Combair SE dal 2015 |

## Preparazione

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 130 °C con Aria calda**

200 g di albumi, pari a circa 7 uova

300 g di zucchero

Montare gli albumi fino a ottenere un composto bianco e compatto. Aggiungere a poco a poco lo zucchero e continuare a lavorare fino a quando il composto non assumerà una colorazione lucida.

100 g di zucchero

1 CM di maizena

1 CM di aceto di vino bianco

Mescolare lo zucchero e la maizena e incorporarli nel composto con gli albumi montati a neve. Aggiungere l'aceto di vino bianco e mescolare bene. Versare il composto in un sac à poche con un grande beccuccio piatto.

Su 2 fogli di carta da forno disegnare un cerchio ø 25 cm in ciascun foglio. Per la base stendere ⅓ del composto disegnando una spirale a partire dal centro del cerchio. Stendere il resto del composto per la copertura in modo uniforme nel secondo cerchio e livellarlo con la spatola.

Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata sugli appoggi 1 e 3. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**Aria calda 130 °C per 50 Min.**

## Consigli

Farcire la pavlova con il lemon curd e decorare con doppia panna leggermente montata e frutti a bacca.

## Accessori

2 teglie

## Ulteriori informazioni

| | |
|---|---|
| Creata il | 11.12.2019 |