


# Baby pavlovas de Pâques

Une meringue craquante, une chantilly à la framboise, on craque pour la pavlova, un dessert frais et festif !

12 pièces

 Moyen

 up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 poche  
1 douille cannulée (12 mm)

### Pour la meringue:

6 blancs d'oeuf  
2 gr. de sel  
250 gr. de sucre  
1 - 2 gouttes de colorants alimentaires rouge

### Pour la crème chantilly:

25 cl de crème fraîche liquide  
1 sachet de Mon Cremfix Dr. Oetker  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr. Oetker  
125 gr. de framboises

### Pour la décoration:

framboises fraîches  
pistaches concassées  
décor en chocolat

- 1 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson.
- 2 Dans un récipient (ou la cuve de votre batteur), montez les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à être bien mousseux, ajoutez la moitié du sucre. Continuez de battre puis ajoutez le reste du sucre pour «serrer» les blancs. Ajoutez 1 ou 2 gouttes de colorant selon la teinte que vous souhaitez obtenir. Battez jusqu'à ce que la meringue soit ferme et bien brillante et qu'elle forme un «bec d'oiseau».
- 3 Placez la meringue dans une poche munie d'une douille cannulée. Dressez 12 nids sur la plaque de cuisson (formez un rond puis une bordure tout autour, pour former une cavité).
- 4 Placez au four et faites cuire les meringues env. 1h20. Eteignez le four et laissez-y les meringues le temps que le four refroidisse, puis sortez-les.
- 5 Mixez les framboises pour les réduire en coulis. Passez-les au tamis (passoire fine) pour enlever les petits grains. Montez la crème en chantilly avec les sachets de Cremfix et de Sucre Vanillé Bourbon. Incorporez ensuite délicatement le coulis de framboises à la chantilly.



- 6 Placez la chantilly dans une poche à douille. Garnissez les pavlovas de chantilly à la framboise.
- 7 Avant de déguster, parsemez de pistaches concassées et décorez de framboises fraîches et de petits œufs en chocolat.

#### Conseils

- Vous pouvez également ajouter le colorant à la fin de la préparation de la meringue, pour obtenir un effet marbré.
- Vous pouvez préparer les meringues la veille. Conservez-les dans une boîte hermétique.

