


Pavlova aux mûres

La Pavlova c'est le dessert chic ! Une meringue nappée de crème fouettée et recouverte de mûres...croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur !

environ 12 parts

 Débutant

 up to 20 Min.



Ingrédients:

Matériel:

papier cuisson
1 plaque de cuisson

Pour la meringue:

4 blancs d'oeuf
1 gr. de sel
200 gr. de sucre
2 sachets de Sucre Vanillé
Dr.Oetker
1 c. à c. de fécule de maïs
2 c. à c. de vinaigre blanc

Pour la garniture:

500 gr. de mûres
500 ml de crème fraîche liquide
1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker

- 1 Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Sur une feuille de papier cuisson, dessinez un cercle de 20cm de diam. puis retournez-le et posez-le sur la plaque de cuisson.

- 3 Préparation de la meringue :

Dans un récipient, battez les blancs en neige très ferme avec le sel. Ajoutez progressivement le sucre et le sucre vanillé en travaillant à vitesse rapide jusqu'à dissolution complète. Ajoutez la fécule de maïs et le vinaigre.

- 4 Baissez la température du four :

Four électrique : 120 °C

Four à chaleur tournante : 100 °C



- 5 Répartissez la meringue à l'intérieur du cercle dessiné et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- 6 Arrêtez le four et laissez-y refroidir la meringue.

7 Préparation de la garniture :

Triez et nettoyez les mûres. Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre vanillé. Etalez la chantilly sur la meringue. Répartissez les mûres sur la crème, servez immédiatement !

Conseils

- Vous pouvez remplacer les mûres par un mélange de fruits rouges. La meringue peut être préparée la veille. Conservez-la dans une boîte hermétique.

