

Pavlova alla panna e cioccolato - Torte e crostate



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
40 min



Tempo di cottura
2 h



Calorie a porzione
415 kcal



Tempi aggiuntivi
30 minuti di riposo

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Per la meringa

24 Albumi

4 cucchiaini di Estratto di vaniglia

1 Kg di Zucchero extra fine

4 g di Pane pugliese raffermo a fette

4 cucchiaini di Aceto di mele

4 cucchiaini di Cremor tartaro

Sale

Per farcire

120 g di Burro

400 g di Cioccolato fondente

1.2 l di Panna fresca

160 g di Zucchero semolato



Per decorare

400 g di Cioccolato fondente

Preparazione

- Lasciate in freezer, per circa un'ora, il cioccolato che vi servirà per la decorazione.
- Nel frattempo preriscaldate il forno a 100°C, modalità statica, e preparate la meringa. Versate gli albumi in una ciotola capiente, montateli con le fruste elettriche, prima a velocità bassa, poi aumentatela in modo graduale; a metà aggiungete un pizzico di sale e l'estratto di vaniglia. Quando saranno quasi montati, unite poco alla volta lo zucchero, frullando a bassa velocità. Versate poi l'aceto in due volte, il cremor tartaro setacciato e continuate a frullare. Alla fine dovrete ottenere un composto liscio, cremoso e molto sodo.
- Rivestite la placca con carta da forno, trasferitevi il composto di meringa e spalmatela formando un disco largo circa 20-22 cm, molto spesso; create un incavo al centro facendo in modo che i bordi risultino piuttosto alti, come fosse una ciotola fonda. Potete utilizzare anche un sac à poche con beccuccio liscio molto grande: partite dal centro e formate una spirale, fino a ottenere il disco descritto.
- Infornate il dolce per 2 ore circa, tenendo lo sportello del forno non perfettamente chiuso (potete incastrarvi lateralmente una presina da cucina): in questo modo l'umidità uscirà e non renderà molle la meringa.
- Trascorso il tempo necessario, spegnete il forno, aspettate mezzora e poi trasferite la meringa su un piano per farla raffreddare.
- Coprite il piano di lavoro con un foglio di carta da forno, appoggiatevi il cioccolato freddo di freezer che vi servirà per la decorazione finale, e riducetelo a pezzetti irregolari con un coltello; poi mettetelo da parte, appoggiato su un piano.
- Preparate la farcitura. Tritate il cioccolato e scioglietelo con il burro a bagnomaria, mescolando con un cucchiaino di legno, poi fate raffreddare (il composto dovrà sempre restare fluido).
- Montate la panna con le fruste elettriche, unendo pian piano lo zucchero.
- Riempite con la panna montata la 'ciotola' di meringa ormai fredda, poi fate colare il composto di cioccolato e burro sulla panna e sulle pareti della meringa, decorando a piacere. Spolverizzate con i pezzetti di cioccolato tenuti da parte e servite la Pavlova.

I consigli di Carla

- Per questa ricetta togliete gli albumi dal frigo almeno mezzora prima di preparare il dolce: dovranno essere a temperatura ambiente.
- Per rendere ancora più appariscente questo dolce potete guarnirlo anche con della colorata frutta fresca.