

Baci Pavlova

circa 40 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Composto di albumi:**

2 albumi
1 pizzico di sale
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 c. da tè di Epifin Dr. Oetker
1 c. da tè di aceto di vino bianco

Decorazione:

25 g di mandorle a scaglie
125 g di gelatina di ribes
150 g di marmellata d'arance

1 Preliminari:

Ricoprire una teglia con della carta da forno e preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 200 °C**Aria calda: 180 °C****2 Composto di albumi:**

Montare gli albumi e il sale a neve molto ferma in una terrina con lo sbattitore (fruste) alla velocità massima. Aggiungere poco alla volta zucchero e zucchero vanillinato continuando a mescolare alla velocità massima finché lo zucchero non si sarà sciolto (4-5 min.). Aggiungere l'Epifin e l'aceto. Con l'aiuto di 2 cucchiaini da tè, ricavare dal composto delle "nuvolette" delle dimensioni di una noce e distribuirle sulla carta da forno. Formare un incavo con la parte posteriore di un cucchiaino (immagine 1), cospargere il bordo di mandorle e cuocere in forno.

Abbassare la temperatura del forno.

Forno tradizionale: 120 °C**Aria calda: 100 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 70 Minuti**



Spegnere il forno e lasciar raffreddare le “nuvolette” all’interno del forno.

3 Decorazione:

Portare a ebollizione la gelatina di ribes e la marmellata d'arance in due pentolini separati e continuare a cuocere in modo da farle addensare un po'. Versare il composto di frutta bollente negli incavi delle “nuvolette” e lasciar solidificare il tutto.

Consiglio

- Se riposti in un contenitore ben chiuso, i baci possono conservarsi fino a 3 settimane.

