

# Mini pavlova

circa 6 pezzi



medio

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Meringa:**

4 chiare d'uovo  
1 pizzico di sale  
180 g di zucchero  
1 c. da tè di aceto di mele  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

**Crema:**

1.5 dl di panna  
0.5 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker  
100 g yogurt bianco

**Decorazione:**

250 g di fragole  
2 - 3 c. da tavola di zucchero di canna  
foglie di menta

**1 Preliminari:**

Ricoprire le teglie con della carta da forno.

**Forno tradizionale: 150 °C****Aria calda: 120 °C****2 Meringa:**

Montare a neve le chiare d'uovo con il sale. Aggiungere tutto in una volta la metà dello zucchero. Continuare a mescolare fino a ottenere un aspetto lucido. Aggiungere il resto dello zucchero e l'aceto, continuare a mescolare finché il composto diventa bello fermo. Unire infine Finesse. Con un grosso cucchiaino formare 6 gocce rotonde sulla teglia e al centro creare una piccola cavità. Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato **per ca. 10 minuti a 150°C.**

**Forno tradizionale: 150 °C****Aria calda: 120 °C****Scanalatura: nella parte inferiore****Tempo di cottura: circa 10 Minuti**



Ridurre poi la temperatura a **120°C** e **continuare a cuocere per 50** minuti

**Forno tradizionale: 120 °C**

**Aria calda: 100 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 50 Minuti**

Spegnere il forno, aprirlo e lasciare raffreddare la pavlova all'interno del forno.

**3 Crema:**

Montare la panna con il fissante e aggiungere poi lo yogurt. Riempire la pavlova con la crema alla panna e yogurt.

**4 Decorazione:**

Tagliare le fragole in otto parti, mescolarle con lo zucchero e distribuirle sulla pavlova. Decorare poi con la menta piperita.