

Mini Pavlova variegata alle Prugne della California

Tempi di preparazione: 90 minuti
Tempi di cottura: 90 minuti

Porzioni: 6 persone

Ingredienti:

Per la meringa
80 gr di albumi
165 gr di zucchero semolato extrafine
15 gr amido di mais
2 gr cremortartaro
1 cucchiaio di succo di limone

Per la crema di Prugne della California
50 gr di Prugne della California
100 gr di acqua

Per la guarnizione
160 gr di panna fresca liquida
15 gr zucchero a velo
6 Prugne della California
12 piccole foglioline di menta



Preparazione:

Per la crema di Prugne della California:

1. Tagliate le prugne a pezzetti e mettetele in un piccolo pentolino con l'acqua; fate bollire e lasciate ammorbidire le Prugne della California per 3-4 minuti.
2. Frullate tutto con un frullatore ad immersione. Dovrete ottenere una crema densa e priva di grumi. Lasciatela raffreddare, mettetela in una sac a poche e tenetela da parte.

Per la meringa:

3. Frullate tutto con un frullatore ad immersione. Dovrete ottenere una crema densa e priva di grumi. Lasciatela raffreddare, mettetela in una sac a poche e tenetela da parte.
4. Sempre sbattendo, unite anche l'amido di mais setacciato con il cremortartaro e, una volta incorporati, aggiungete anche il succo di limone. Sbattete per altri 2 minuti e la meringa sarà pronta.
5. Munite una sac a poche con una bocchetta stellata, prendete la crema di prugne e spalmatene una striscia consistente su un lato, partendo dalla bocchetta e procedendo verso l'alto.

6. Riempite la sac a poche con la meringa cercando di non toccare troppo la crema di prugne, quindi chiudetela.
7. Imburrate una teglia da forno e disponetevi un foglio di carta forno. Versateci la meringa dividendola in 6 cerchi di 8-10 cm di diametro; per ogni cerchio passate un paio di volte con la sac a poche e poi chiudete il centro lasciando una piccola conca che dovrà poi accogliere la panna e la frutta. Dovrete ottenere delle meringhe variegate.
8. Infornate le meringhe in forno statico preriscaldato a 90° per circa 1 ora e mezza.
9. Spegnete il forno, aprite lo sportello e socchiudetelo con un mestolo di legno per lasciare raffreddare le meringhe.

Per la guarnizione

10. Montate la panna con lo zucchero a velo e mettetela in una sac a poche con bocchetta stellata.
11. Quando le meringhe saranno fredde, disponetele su un piatto da portata o su un'alzatina; aggiungete la panna, dei pezzettini di Prugne della California e un paio di foglioline di menta.
12. Le vostre mini Pavlove variegata alle prugne sono pronte per essere gustate!