

PAVLOVA



Ingrédients :

Pour la crème

- 100 g de mascarpone
- 200 ml de crème fraîche liquide froide
- 20 g de sucre glace
- Fruits

Pour les meringues :

- 125 g de blancs d'œuf
- 200 g de sucre en poudre
- 8 g de jus de citron
- 12 g de maïzena

► **Faire les meringues la veille ou les acheter.**

Mettre tous les ingrédients dans le robot et mixer pendant 4 minutes

Pocher des cercles sur une plaque de papier sulfurisé.

Cuire au four préchauffé à 100°C pendant 1h30.

Laisser sécher 1h dans le four éteint, après vérifié que la meringue se détache du papier.

► **Pour la crème au mascarpone**

Mettre la crème liquide, le mascarpone, et le sucre glace dans le bol du mixer ; tous les ingrédients doivent avoir été mis au froid. Montez en chantilly. Mettre dans une poche à douille.

► **Monter les pavlovas**

Pocher la chantilly sur la meringue.

Disposez harmonieusement les fruits.

Servir éventuellement avec un coulis de fruits.