



PAVLOVA DE FERRERO ROCHER

Duração: Porções Nível

🕒 1h 30min 👤 6 Pessoas ●●○ Médio

Ingredientes

MERENGUE DE CHOCOLATE:

Açúcar	200g
Chocolate em pó	50g
Claras de ovo	6

CREME DE CHOCOLATE:

Açúcar	35g
Leite	60 ml
Creme de leite fresco*	15 ml
Chocolate meio amargo	150g
Gemas de ovo	3
Amido de milho	2

PERAS CARMELIZADAS:

Peras	3
Manteiga	40g
Açúcar ou mel	2 colheres de sopa

DECORAÇÃO:

Ferrero Rocher



*Teor de gordura 30 a 35% ou nata

Pavlova de Ferrero Rocher - Instruções

1. Merengue de chocolate:
 1. Bata as claras em neve e adicione o açúcar.
 2. Quando os ovos estiverem claros, adicione o chocolate em pó e mexa novamente.
 3. Faça uma bela forma circular, deixando um pouco de espaço no centro para adicionar o creme depois.
Leve ao forno a 130°C por 45 min
2. Creme de Chocolate:
 1. Misture as gemas com o açúcar para branqueá-las e acrescente farinha de milho.
 2. Misture o leite e as natas, deixe levantar fervura e coloque sobre o chocolate.
 3. Misture as 2 preparações, engrosse por alguns minutos e adicione as peras caramelizadas.
3. Peras Caramelizadas:
 1. Corte as peras em cubos pequenos e adicione em fogo baixo com a manteiga e o açúcar/mel até caramelizar.
4. Montagem:
 1. Adicione as pêras em cubos ao centro do merengue e cubra com o creme de chocolate.
 2. Polvilhe uma ou duas peras em cubos e um Ferrero Rocher, com uma pitada de chocolate em pó e sirva.