






PAVLOVA FERRERO ROCHER

Durata:  2h Porzioni:  14 persone Livello:  Facile

Ingredienti

RICETTA MERINGA AL CIOCCOLATO

Albumi	6
Zucchero	200 g
Cacao	50 g

RICETTA CREMA AL CIOCCOLATO

Latte	60 cl
Zucchero	35 g
Cioccolato fondente per pasticceria	150 g
Tuorli d'uovo	3
Panna fresca	15 cl
Maizena	2 cucchiari

RICETTA PERE CARAMELLATE

Pere	3
Burro	40 g
Zucchero o miele	2 cucchiari

Pavlova Ferrero Rocher: preparazione

1. Preparare la meringa al cioccolato:

- Montare gli albumi e aggiungere lo zucchero, fino a ottenere una consistenza spumosa, poi incorporare il cacao in polvere e mescolare.
- Creare una forma circolare lasciando uno spazio vuoto al centro per incorporare in seguito la crema. Infornare a 130° per 45 minuti.

2. Preparare la crema al cioccolato:

- Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una consistenza spumosa, poi aggiungere la maizena.
- Mescolare latte e panna, portare a ebollizione e versare il composto sul cioccolato.
- Amalgamare le due preparazioni per qualche minuto per ottenere una crema densa. Aggiungere poi le pere caramellate.

3. Preparare le pere caramellate:

- Tagliare a dadini le pere. Portare sul fuoco a fiamma bassa, insieme a burro e zucchero/miele. Far caramellare.

4. Assemblare la pavlova:

- Aggiungere al centro della meringa i dadini di pera. Ricoprire con la crema al cioccolato.
- Cospargere con un paio di dadini di pera e un Ferrero Rocher, con una spolverata di cacao in polvere. Il dolce è pronto!

5. FERRERO ROCHER è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. Le ricette descritte sono intese solo per uso domestico e la loro realizzazione non dà diritto all'uso del marchio.