석류가 든 페레로 로쉐 파블로바

소요시간: 2시간 25분

사람 수: 8 인분

수준: ●●○ 중간

재료

케이크의 경우	양
페레로 로쉐	8개
달걀 흰자	6개
설탕	220g
옥수수 전분	12g
화이트와인 비니거 식초	1티스푼
더블크림	300ml
다크초콜릿	80g
아이싱설탕	20g
석류	1개

석류가 든 페레로 로쉐 파블로바 ~ 단계별 설명

1. 오븐을 섭씨 120도(화씨 250도)로 예열한다. 달걀 흰자를 볼에 넣고 휘저어 휘스커를 들어 올렸을 때 봉우리가 유지되지 않고 바로 꺼지는 부드러운 상태가 될 때까지 휘젓는다. 천천히 설탕을 더하고, 혼합물이 윤기가 돌 때까지 휘젓는다. 체로 친 옥수수 전분과 식초를 더하고, 천천히 섞는다.

2. 트레이에 들러붙지 않는 베이킹 페이퍼를 깔고 머랭을 넣는다. 스푼 뒷면을 이용해 중간에 큰 구멍 하나를 만들고 2시간 동안 굽는다. 머랭이 오븐 안에서 식게 놔둔다.

3. 더블크림에 아이싱설탕을 넣고 휘저은 다음, 스푼으로 떠서 머랭에 붓고, 석류알과 강판에 간 초콜릿을 더한다. 6개의 페레로 로쉐 초콜릿으로 장식한다.

4. 1인분당 페레로 로쉐 1개씩 포함시켜 테이블에 낸다.

알레르기 유발물질: 헤이즐넛, 콩레시틴, 달걀, 크림