



PAVLOVA FERRERO ROCHER CON GRANADA

Tiempo de preparación: 2 h 25 min | Porciones: 8 | Nivel de dificultad: ●●○ Intermedio

Ingredientes

PARA LA TORTA	CANTIDAD
Ferrero Rocher	8
Claras de huevo	6
De azúcar	220 g
De maicena (almidón de maíz)	12 g
Cucharadita de vinagre de vino blanco	1
De doble crema	300 ml
De chocolate oscuro	80 g
De azúcar glas	20 g
Granada	1

Pavlova Ferrero Rocher con granada ~ instrucciones

1. Precalentar el horno a 120°C.
2. Batir las claras de huevo en un tazón hasta que se formen picos suaves. Poco a poco agregar el azúcar, batiéndolo hasta que la mezcla se vuelva brillante. Agregar la maicena cernida y el vinagre.
3. Cubrir el molde con papel para hornear antiadherente y extender el merengue. Hacer un gran agujero en el centro con la parte posterior de una cuchara y hornear durante 2 horas. Luego dejar que el merengue se enfríe en el horno.
4. Batir la doble crema con azúcar glas, agregar las semillas de granada y chocolate rallado. Decorar la pavlova con 6 Ferrero Rocher.
5. Servir con un Ferrero Rocher por porción.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soya, huevo, leche, gluten.