# 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 obscuro | 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.