# Il pavlova di frutta rossa

#### Ingredienti

Per circa 6-8 persone

|  |  |
| --- | --- |
| **Pour la meringue**5 blancs d’œufs250 g de sucre blanc1 zeste de citron800 g à 1 kg de framboises, fraises, myrtilles, mures lavées et séchées, quelques branches de groseilles | **Pour la crème**Une brique de 20 cL de crème fraiche liquide très froide (pour la monter en chantilly)3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc2 cuillères à soupe de sucre en poudreSucre glace pour décorer |

#### Preparazione

La meringa

1. Preriscalda il forno a 120 ° C.
2. Montare gli albumi di uova nella neve,
3. Nel frattempo, grattugia la scorza di limone. Non appena i bianchi sono montati, aggiungi la scorza di limone e lo zucchero a poco a poco. Continua a sbattere i bianchi per 5 minuti.
4. Con un Maryse, allarga i bianchi in un grande disco su una teglia coperta di carta da forno. Metti un po 'più di materiale sui bordi del cerchio. Il disco non dovrebbe essere troppo spesso, altrimenti avrà difficoltà a cucinare, conta di circa 1 cm di spessore e più sui bordi. Abbassare la temperatura del forno a 100 ° C e cuocere per 2:30. È bello fare questo passo il giorno prima e lasciare che la meringa finisca la cottura, il forno spento, durante la notte.

La crema

1. Montare la panna montata fresca e aggiungere i due cucchiai di zucchero.
2. Aggiungi il cottage (la miscela deve essere omogenea).

Assemblaggio

1. Metti la meringa su un piatto da portata.
2. Il resto dei passaggi deve essere fatto all'ultimo momento. Distribuire la panna montata sulla meringa.
3. Posiziona i frutti rossi sulla crema, ci deve essere molto.
4. Cospargere con zucchero a glassa.
5. Servire immediatamente.