

Blueberry Pavlova ai mirtilli con crema al mascarpone e panna

Le occasioni speciali vanno festeggiate con torte speciali. Per l'anniversario di matrimonio è perfetta la torta di meringa Blueberry Pavlova ai mirtilli freschi.

Sara è una psicologa di 43 anni con una bimba di 7 anni. Tra poco festeggerà il 14esimo anniversario di matrimonio e vorrebbe sorprendere il marito con una bellissima torta.

Ho deciso di farle sperimentare la Blueberry Pavlova, una torta a base di meringa farcita con una crema al mascarpone e panna e una bella manciata di mirtilli freschi. Le insegnerò anche un trucco per ottenere una meringa morbida all'interno e croccante all'esterno. In cosa consiste il mio piccolo espediente? Nell'aggiunta di amido nel composto della meringa. Se ti stuzzica l'idea di preparare una torta viola, sforna anche tu la Blueberry Pavlova seguendo la mia ricetta qui sotto.

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

In forno

Categoria

Torte

Preparazione

30 minuti

Cottura

240 minuti

Tempo totale

270 minuti

Dosi

8 persone

Ingredienti

PER LA MERINGA

Albumi

240 gr

Zucchero

480 gr

Aceto di mele

2 cucchiari

Amido di mais

60 gr

Colorante viola

q.b.

PER LA CREMA AL MASCARPONE

Panna fresca liquida

400 gr

Mascarpone

500 gr

Zucchero

50 gr

Vaniglia

1 bacca

PER LA DECORAZIONE

Mirtilli

250 gr

Menta

20 foglioline

Preparazione

1. Dividi i tuorli dagli albumi e inizia a preparare la meringa versando gli albumi nel boccale di un food processor. Aziona e aggiungi zucchero, aceto di mele e amido.
2. Quando il composto è diventato spumoso, spegni il food processor, prendi una parte del composto con un cucchiaino e mettila in una ciotola.
3. Versa nella ciotola qualche goccia di colorante viola e mescola. Aggiungi il composto viola al resto della meringa e aziona di nuovo il food processor.
4. Copri una leccarda imburrata con un foglio di carta da forno e disponi al centro la meringa, formando con una spatola un cerchio/montagnola dai bordi irregolari.
5. Decora la meringa disegnando delle strisce con una bacca di vaniglia immersa nel colorante viola. Cuoci in forno statico a 100 gradi per circa 3 o 4 ore.
6. Nel frattempo, incidi una bacca di vaniglia e estrai i semi interni per preparare la crema di guarnizione. Metti in una ciotola il mascarpone, lo zucchero e i semi di vaniglia e mescola con lo sbattitore elettrico a velocità minima.
7. Versa la panna a filo nella ciotola senza mai smettere di usare lo sbattitore elettrico. Spegni quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati e la crema ha una consistenza vellutata.
8. Sforna la meringa e decora con generose cucchiainate di crema. Disponi la crema in modo da lasciare ben visibile il bordo viola della torta. Termina la tua decorazione aggiungendo al centro della torta i mirtilli freschi e qualche fogliolina di menta.

Vota la ricetta

 [SCOPRI GLI OUTFIT
AUTUNNO/INVERNO](#)

