

PAVLOVA AL FRUTTO PASSIONE, AMARETTO E PESCA



INGREDIENTI PER 20 DESSERT

- 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra
- 80g Crema Amaretto
- 580g more allo sciroppo
- 400g Pesche Gialle a Metà allo Sciroppo
- 25g Condimento al Frutto della Passione
- 1l panna fresca
- 200g fragole
- 150g albumi
- 300g zucchero
- 30g amido di mais

PROCEDIMENTO

- Per realizzare la pavlova, montare gli albumi con lo zucchero poco per volta, quando la consistenza è soda e cremosa aggiungere il condimento al frutto della passione e l'amido di mais.
- Realizzare delle piccole montagnette su una placca foderata con carta forno.
- Cuocere in forno statico a 130° C per 10 minuti poi abbassare la temperatura a 100°C e continuare la cottura per altri 70 minuti circa.
- Montare la panna con la busta di base neutra sino a raggiungere la consistenza desiderata e aromatizzare con la crema all'amaretto.
- Servire la meringa farcita con la mousse all'amaretto e completare con pesche sciroppate, more e fragole.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato per
Semifreddo Base
Neutra**



Crema Amaretto



**Pesche Gialle a Metà
allo Sciroppo**



**Condimento al Frutto
della Passione**