



Pavlova exotique

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la meringue

- 2 blancs d'œufs
- 120 g de sucre
- 15 g de sucre glace
- ½ cuillère à café de vinaigre blanc

Pour la génoise

- 2 œufs
- 60 g de sucre
- 50 g de farine
- 60 g de noix de coco râpée

Pour la crème fouettée

- 300 g de mascarpone
- 150 g de crème
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de gingembre en poudre

Autres

- 2 fruits de la passion

- 100 g de noix de coco râpée
- 2 kumquats

Pour la génoise noix de coco

1. Dans un bol, fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce que cela forme des petits pics.
2. Dans un autre bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, puis la noix de coco. Enfin, ajoutez délicatement les blancs d'œufs.
3. Verser le mélange dans le moule antiadhésif Cake Factory et lissez. Faites cuire au programme P1 pendant 14 minutes.
4. Après la cuisson, retirez délicatement le moule (à l'aide d'une spatule si nécessaire) et réservez la génoise.

Pour la meringue

1. Dans un bol, fouettez les blancs d'œufs avec le sucre pour former des pics fermes, lisses et brillants. Ajoutez le sucre glace et fouettez pendant 2 minutes, puis ajoutez le vinaigre et fouettez à nouveau pendant 2 minutes.
2. Versez la meringue dans le moule antiadhésif et lissez. Laissez un espace entre la meringue et les côtés du moule pour faciliter son démoulage. Faites cuire au programme P4 pendant 2 heures. Retirez délicatement la meringue du moule à l'aide d'une spatule.
3. Une fois la meringue refroidie, coupez deux morceaux dans le sens de la longueur. Coupez le fruit La passion en deux, videz et conservez la pulpe et les graines.

Pour la crème fouettée

1. Dans un bol, mélangez le mascarpone avec la crème liquide, le sucre glace, les graines de vanille et le gingembre moulu.
2. A l'aide d'un mixer/batteur, fouettez le mélange pour en faire de la crème fouettée.

Montage

1. Sur une assiette rectangulaire, étalez un peu de crème fouettée et ajoutez une bande de meringue.
2. Recouvrez de crème fouettée et ajoutez un rectangle de génoise, puis étalez le fruit de la passion.
3. Recouvrez de crème fouettée et ajoutez la deuxième bande de meringue.

4. Recouvrez le gâteau de crème fouettée. Saupoudrez de noix de coco râpée. Ajoutez quelques tranches de kumquat. Mettez au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de servir.

© Tefal Cake Factory