

# Mini Pavlovas



## Per i nidi di albume

- 4 albumi d'uovo
- 220 g di zucchero
- 1 pacchetto di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaio di farina di mais
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco

## Per il ripieno

- 150g di yogurt Vipiteno intero bianco
- 250g di panna fresca
- 100g di zucchero
- zucchero vanigliato
- noci arrostate
- una manciata di frutti di bosco

## Preparazione:

Per i nidi, sbattete gli albumi per circa 2 minuti con un robot da cucina, poi aggiungete lo zucchero e lo zucchero vanigliato e sbattete di nuovo per circa 4 minuti fino a quando il composto è bello e lucido. Alla fine, piegare l'aceto e l'amido nella miscela.

Distribuire il composto su una teglia da forno in 6 mucchi di uguali dimensioni. Fate una cavità con un cucchiaio inumidito (per il ripieno più tardi).

Cuocere le Pavlova nel forno a 100°C per 75 minuti. Poi spegnere il forno e lasciare raffreddare e asciugare lentamente con la porta del forno aperta (inserire un cucchiaio di legno).

Nel frattempo, montate la panna con lo zucchero e lo zucchero vanigliato a neve ferma. Aggiungere lo yogurt. Dividere il composto di crema e yogurt nelle cavità e guarnire con le noci e i frutti di bosco.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

