

Pavlova de Chocolate e Morangos

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

6 claras de ovo
330gr de açúcar em pó
25gr cacau em pó peneirado
1 colher de chá de vinagre balsâmico
50gr de chocolate amargo picado finamente
500gr mascarpone
60ml de leite
240g de morangos frescas
raspas extra de chocolate

Preparação:

Pré-aqueça o forno a 160°C - 140°C com ventilação.
Forre um tabuleiro com papel vegetal e marque um círculo de 22 cm no papel.
Unte o papel vegetal e reserve.

Num recipiente grande, bata as claras com uma batedeira até ganhar forma e adicione gradualmente o açúcar, batendo entre adições até se dissolver.
Quando o açúcar estiver dissolvido, adicione o cacau lentamente, seguido do vinagre e do chocolate picado.
Com uma colher, coloque o preparado dentro do círculo e alise as laterais e o topo.

Coloque o bolo no forno e reduza imediatamente a temperatura para 120°C - 100°C com ventilação.
Cozinhe durante cerca de 1 1/4 a 1 1/2 horas ou até secar ao toque.
Desligue o forno e deixe o bolo a esfriar lá dentro, com a porta entre-aberta.

Antes de servir a pavlova, coloque o bolo num prato.
Num recipiente, coloque o mascarpone e misture delicadamente leite suficiente de modo a obter uma consistência macia.
Espalhe o mascarpone por cima da pavlova e coloque os morangos no topo.
Decore com raspa de chocolate extra, a gosto.