



Desserts

Pavlova au mascarpone et aux cerises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 blancs d'œufs
2 cuillères à soupe de yaourt grec
2 cuillères à soupe de mascarpone
150 grammes de sucre cristallisé
2 cuillères à café de maïzena
200 grammes de cerises

Méthode de préparation

Pour la pavlova : battez les blancs d'œuf avec le sucre et la maïzena durant 10 minutes jusqu'à ce que cela soit ferme.

Chauffez le four à 100°C.

Étalez la pavlova en cercle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuisez au four pendant 150 minutes.

Laissez-la refroidir dans le four avec une petite fente à la porte.

Mélangez le mascarpone avec le yaourt. Tartinez le mascarpone sur la pavlova et terminez par les cerises.

Ustensiles de cuisine

Four

