

PAVLOVA DE CHOCOLATE DA NIGELLA



CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180°C.
2. Coloque as claras na cuba, com o acessório batedor. Bate-as, começando na velocidade 4 e aumentando até à velocidade 9. Durante o processo, adicione o açúcar aos poucos até obter um merengue firme (cerca de 5 a 6 minutos no total).
3. Corte o chocolate de culinária em pedaços pequenos com a ajuda de uma faca afiada.
4. Adicione ao merengue, o vinagre, o cacau peneirado e o chocolate partido e envolva, na velocidade 3, durante 1 minuto 15 ou até estar bem misturado.
5. Forre o tabuleiro do forno com papel vegetal.
6. Retire o acessório da cuba para ser mais fácil e verta o merengue no tabuleiro, dando-lhe uma forma redonda não muita larga. Vá moldando com a espátula, se for preciso.
7. Coloque no forno e diminua a temperatura para 150°C. O tempo de cozedura varia consoante o forno. Na receita original, indica 1h15, no meu forno, coloquei 1h05 e ficou bem.
8. Quando acabar o tempo, desligue o forno e abra, ligeiramente, a porta e deixe arrefecer. O pavlova vai abater, é normal.
9. Quando estiver frio, pode bater as natas. Coloque-as na cuba limpa e bate-as, da mesma maneira, que as claras. Comece mais devagar e vá aumentando de velocidade. Junte as colheres de açúcar quando as natas começarem a "subir". Bate-as cerca de 4 a 5 minutos até estarem firmes. Esteja atento às natas para não passarem o ponto.
10. Verta as natas por cima do merengue e decore à gosto. Pode colocar cacau, flocos de chocolate ou frutos vermelhos para haver um contraste, tanto de cores como de sabores.

INGREDIENTES

- 6 CLARAS
- 300 G DE AÇÚCAR
- 3 C.S. DE CACAU
- 1C.C. DE VINAGRE
- 50 G DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA PARTIDO AOS PEDAÇINHOS
- 300 ML DE NATAS (COM 30% DE GORDURA, NO MÍNIMO)
- 3C.S. DE AÇÚCAR