

# Pavlovas au chocolat et aux œufs de Pâques

Tout le monde adorera ces pavlovas au chocolat, légers et élégants en guise de dessert de Pâques.

12 portions



Facile



up to 75 Min.



## Ingrédients:

### Pavlovas au chocolat et aux œufs de Pâques:

5 de blancs d'œufs à la température ambiante

0,25 c. thé crème de tartre

0,25 c. thé de sel

1,33 tasse de sucre blanc

4 c. thé de fécule de maïs

2 c. thé vinaigre de vin rouge

1 c. thé d'extrait de vanille

0,25 tasse de poudre de cacao tamisée

1 paquet mélange à pouding et

garniture à tarte au chocolat Shirriff

2 tasse mini œufs de Pâques au

chocolat enrobés de sucre

0,5 tasse Copeaux de chocolat

- 1 Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). À l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs en neige, puis ajouter la crème de tartre et le sel. Augmenter la vitesse, puis battre jusqu'à la formation de pics. Ajouter graduellement le sucre, puis continuer de battre jusqu'à la formation de pics fermes. Tamiser la fécule de maïs par dessus, puis verser le vinaigre et la vanille. Incorporer les blancs en neige et la poudre de cacao.
- 2 Répartir le mélange en 12 portions (1/2 tasse/125 ml) sur une grande plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. À l'aide d'une grande cuillère, former des ronds de 8 cm de diamètre (3 pouces) avec un creux d'environ 1 cm (1/2 po) au centre.
- 3 Cuire 5 minutes, puis réduire la température du four à 250 °F (120 °C) et continuer la cuisson de 55 à 75 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit doré et sec. Fermer le four, puis laisser reposer à l'intérieur pour une heure. Retirer du four et laisser refroidir complètement.
- 4 Pendant ce temps, préparer le mélange à pouding et garniture à tarte au chocolat en suivant les instructions sur l'emballage. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.



**Dr. Oetker Canada Ltd.**

- 5 Au moment de servir, remplir le centre de chaque pavlova de pouding. Décorer de mini œufs de Pâques et de copeaux de chocolat.

**Astuce culinaire:**

Garnir de baies fraîches au lieu des copeaux de chocolat si désiré.

