

**Pavlova aux cerises noires**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/pavlova-aux-cerises-noires-p1150439-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La coque de meringue : À préparer la veille ou même plusieurs jours à l'avance  
- 4** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 200 g de sucre en poudre  
- 1 càc de Maïzena ®**  
**- 1 càc de jus de citron**  
**-** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer en poudre**  
**- 20 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **effilées ou de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **concassées**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
1 cercle de 26 cm et 1 de 20 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 110°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger le sucre et la Maïzena.  
Fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils commencent à mousser.  
Ajouter alors petit à petit le sucre et le jus de citron en continuant de fouetter  
jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante.  
Étaler la meringue sur la plaque en un disque épais de 26 cm de Ø.  
Former un creux de 20 cm de Ø au centre.  
*Je me suis aidée de cercles pour plus de facilité*.  
Saupoudrer d'un voile de cacao.  
Parsemer d'amandes effilées ou de noisettes concassées.  
Enfourner pour 1 h 20 puis laisser la meringue sécher dans le four éteint jusqu'au lendemain.  
Vous pouvez la préparer plusieurs jours à l'avance, il faudra alors la conserver dans une grande boîte hermétique.

**La garniture :  
- 400 g de** [**cerises noires**](https://recettes.de/cerises-noires) **surgelées**  
**- 300 g de crème fleurette très froide**  
**- 100 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 40 g de sucre glace**  
**- 50 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)

La veille, étaler les cerises dans un plat fermé et les laisser décongeler au réfrigérateur.  
Quelques heures avant la dégustation, égoutter soigneusement les cerises.  
Les étaler sur un papier absorbant pour qu'elles s'assèchent au maximum.  
Monter la crème très froide en chantilly avec le mascarpone.  
Lorsqu'elle est bien ferme, ajouter le sucre et fouetter pour l'incorporer.  
Ajouter les pépites de chocolat délicatement, à la spatule.  
Déposer la coque de meringue sur le plat de service.  
Étaler une fine couche de crème dans le creux de la meringue.  
Répartir la moitié des cerises.  
Disposer le reste de la crème et couvrir avec les cerises restantes.  
Réserver au frais  jusqu'au service.