

POSTRES

PAVLOVA CON FRAMBUESA Y MARACUYÁ



Ingredientes:

- 8 claras de huevo
- 100 gr de claras
- 100 gr de azúcar
- 100 gr azúcar flor
- 1 cucharadita de cremor tártaro
- 800 gr de crema para batir muy fría
- 500 gr de pulpa de maracuyá congelada
- Frambuesas congeladas

Preparación

- Pesar 8 claras de huevo. Pesar en un pocillo aparte, la misma cantidad (mismo peso) de azúcar común y en otro el mismo peso de azúcar flor. 100 gr de claras + 100 gr de azúcar + 100 gr azúcar flor.
- Poner las claras + 1 cucharadita de cremor tártaro o de jugo de limón en el bowl de la batidora de pedestal y partir batiendo a velocidad baja. Subir gradualmente la velocidad hasta llegar al máximo.
- Cuando esté espumoso, agregar lentamente, de a cucharadas y en forma de lluvia, el azúcar.
- Batir por 10 min aproximadamente, hasta que esté firme.
- Bajar la velocidad a baja y agregar el azúcar flor (tamizada), Apenas esté incorporado, dejar de batir.



- Hacer montoncitos de merengue sobre la bandeja forrada con papel encerado y con ayuda de una cuchara, dar la forma de “nidos”.
- Llevar al horno a 100 grados por 1 1/2 hora (o más si es necesario) o hasta que estén secos al tacto. Dejar enfriar.
- CREMA CHANTILLY: batir 800 gr de crema para batir muy fría (8 horas en el refri) + azúcar a gusto hasta que esté montada y firme.
- SALSA DE MARACUYA: colar 500 gr de pulpa de maracuyá congelada y reservar las semillas. Poner la pulpa sin las pepas, en una ollita pequeña + 3 cucharadas de azúcar y cocinar por unos minutos hasta que tome consistencia más densa. Puedes agregar más azúcar si la quieres más dulce. Agregar una cucharadita de las pepas reservadas o más si quieras. Reservar
- Para montar poner en un plato un nido de merengue rellenar con una cucharada de crema, unas frambuesas congeladas (la mezcla de texturas es deli), un poco más de crema y terminar con salsa de maracuyá y una hoja de menta de para decorar.

