

POSTRES

MINI PAVLOVAS CON LÚCUMA Y SALSA TOFEE



Ingredientes:

- 8 claras de huevo
- Azúcar común
- Azúcar flor
- 1 cucharadita de cremor tártaro
- 800 gr de crema para batir muy fría
- 500 gr de puré de lúcumo
- 200 gr de crema
- Higos o con la fruta que más te guste.

Preparación

- Pesar 8 claras. Pesar en un pocillo aparte, la misma cantidad (mismo peso) de azúcar común y en otro el mismo peso de 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 media/baja y agregar el azúcar flor (tamizada), también, de a cucharadas. Cuando esté incorporado, dejar de batir.
- Hacer montoncitos de merengue sobre la bandeja forrada con papel mantequilla y con ayuda de una cuchara dar la forma de nidos.
- Llevar al horno a 100 o 110 grados por 1 hora (o más si es necesario) para que estén secos al tacto. Dejar enfriar antes de usar para que estén más firmes.



- CREMA: Batir 800 gr de crema para batir muy fría (8 horas en el refri) hasta que esté montada. Agregar 500 gr de puré de lúcumo (si no tienes puedes usar castañas u otra fruta que te guste) y terminar de batir apenas esté bien mezclado.
- Probar y si la quieres más dulce, puedes agregar azúcar a gusto. Poner en una manga para facilitar el relleno.
- SALSA TOFFE: poner en un sartén una taza de azúcar granulada y hacer un caramelo.
- Cuando esté de color dorado agregar 1 cucharada de mantequilla y mezclar para derretir e integrar.
- Agregar 200 g de crema y seguir mezclando hasta que la salsa esté suave y sin grupos. Retirar del fuego y reservar en un frasco.
- Para montar poner en un plato un nido de merengue rellenar con la crema de Lúcumo, terminar con higos o con la fruta que más te guste.
- Decorar con la salsa de Toffe y hojas de menta.

