Crema de chocolates blanco y mascarpone con frutillas y merenguitos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Extras

Helado de Vainilla: Cantidad deseada
Frutillas: 300 grs.
Pistachos: 3/4 Taza

Para la crema

Azucar: 2 cdas.
Crema: 6 cdas.
Chocolate blanco: 1/2 Taza
Mascarpone: 3/4 Taza
Amaretto: 3 cdas.

Para los bastoncitos de merengue

Azucar comun: 110 g
Claras: 3.5 Unidades
Maicena: 1 cdita.
Colorante: 1/4 cdita.
Azucar impalpable: 110 grs.

Preparación de la Receta

Para la crema

- En el microondas calentar el *chocolate* con 4 cucharadas de **crema**.
- Batir el mascarpone con el *amaretto*, el azúcar y las dos cucharadas de *crema* restante hasta que empiece a espesar.
- Mezclar con la preparación de *chocolate*.

Para los merenguitos

- Precaliente el horno a 140°C.
- En la batidora eléctrica bata las claras hasta formar picos.
- Gradualmente agregue el azúcar común y el impalpable alternándolos.
- Siga batiendo hasta obtener un merengue bien firme.
- Agregue la *maicena* y por último el colorante.
- Bata hasta que el *color* quede parejo.
- Ponga el merengue en una manga con un pico fino y sobre un silpat o placa con papel *manteca* haga bastoncitos del largo deseado, dejando espacio entre ellos.
- Hornear por 15 minutos, bajar el horno a 90°C y hornear 15 minutos más o hasta que el merengue esté seco.

Armado

- Servir en vasitos la *crema*, por encima las frutillas en cuartos maceradas con un poco de azúcar y los pistachos.
- Terminar con bastoncitos de merengue.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-chocolates-blanco-y-mascarpone-con-frutillas-y-merenguitos