Merengón por Yvette y Denise Hakim



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Decoración

Duraznos en almibar: c/n
Frutillas: c/n
Kiwi: c/n

Lemon Curd

Azúcar blanca: 280 Gramos
Huevos: 5 Unidades
Jugo de Limón: 180 c.c.
Limón para su ralladura: 3 Unidades
Manteca: 190 Gramos
Sal: 1 cdta

Merengue

Azucar: 180 grs
Claras: 90 Gramos
Ralladura de limón: c/n

Preparación de la Receta

Merengue francés

- Batir las claras hasta que comiencen a espumar, agregar ralladura de *limón* y espolvorear azúcar en lluvia.
- Batir hasta montar a nieve firme.
- En 2 placas de silicona dar forma circular con una manga sin pico y cocinar a 80° C por 3 horas hasta secar.
- Reservar.

Lemon Curd

- En un sartén de doble fondo a fuego medio, poner azúcar, huevos, sal, *jugo* y ralladura de *limón*.
- Cocinar suavemente sin dejar de revolver para prevenir que se cocinen los huevos y se formen grumos.
- Cuando la *crema* comience a espesar controlar la textura y cuando llega a la densidad deseada retirar del fuego.
- Añadir de a poco cubos de *manteca* fría revolviendo para montar.
- Colar y enfriar en heladera.

Armado

- Colocar en un plato grande una base de merengue cubrir con lemon curd, frutillas fileteadas, rodajas de *kiwi* y gajos de duraznos en *almíbar*.
- Tapar con la otra tapa de merengue y terminar con lemon curd y nuevamente frutas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merengon-por-yvette-y-denise-hakim