

# Merengue con helado de yogurt

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema dulce

**Queso cotagge:** 150 g

**Miel:** 2 cdas.

**Esencia De Vainilla:** 1 cdas.

**Yogurt Natural:** 200 cc

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Azucar impalpable:** 1 cdita.

**Ralladura de naranja:** 1 cda.

### Helado de Yougurt de Naranja

**Jugo de Naranja:** 1/4 Taza

**Pulpa de naranja:** 3 cdas.

**Yogurt Natural:** 1 Tazas

**Miel:** 4 cdas.

### Jarabe de Vinagre

**Azucar:** 3 cdas.

**Canela:** 1 Ramas

**Vinagre Balsámico:** 1/2 Taza

### Merengues de almendras

**Azucar:** 1/4 Taza

**Claros de huevo:** 5 Unidades

**Almendras fileteadas:** 1/4 Taza

### Pan francés

**Manteca:** 20 g

**Esencia De Vainilla:** 1 cdas.

**Leche:** 1/2 Taza

**Claros de huevo:** 3 Unidades

**Ralladura de naranja:** 1 cda.

**Azucar impalpable:** 3 cdas.

**Pan integral:** 12 Rodajas

## Varios

**Frutillas:** 2 Unidades

**Cacao:** Cantidad necesaria

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria

**Durazno:** 1/2 Unidad

**Menta fresca:** Cantidad necesaria

**Canela:** 1 Ramas

## Preparación de la Receta

### Merengues de almendras

- Bata las claras de *huevo* con el azúcar a punto nieve y coloque en una manga.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, forme los merengues.
- Espolvoreé con las láminas de almendras.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 12 a 15 minutos aproximadamente.

### Helado de yogurt de naranja

- En un procesador coloque el yogurt, la pulpa de *naranja*, el *jugo* de *naranja* y la miel de abeja.
- Procese y lleve al congelador aproximadamente 1 hora , en cuanto este ligeramente firme vulva a procesar y luego llévelo nuevamente al congelador.

### Jarabe de vinagre

- En una olla coloque la canela, el *vinagre* balsámico y el azúcar.
- Deje reducir a fuego bajo, retire y reserve

### Pan Francés

- Retire la corteza del pan.
- En un bowl coloque las claras de *huevo*, la esencia de vainilla, el azúcar impalpable y la ralladura de *naranja*.
- Mezcle y sumerja los panes en esta mezcla.
- En una sartén con *manteca*, a fuego alto, cocine los panes de ambos lados
- Retire y reserve.

### Crema dulce

- En un procesador coloque el yogurt, el queso, la miel, la ralladura de *naranja*, la esencia de vainilla y el azúcar impalpable.
- Procese y reserve.

### Presentación

- Corte las frutillas en láminas.
- Corte el *durazno* en gajos.
- En un plato sirva los panes, cortados en triángulos, bañe con la *crema* dulce y decore con frutillas, *durazno*, azúcar impalpable, canela y *menta* fresca.
- En otro plato sirva los merengues de *almendra* con helado de yogurt de *naranja*.
- Rocíe con el jarabe.
- Decore con *menta* fresca, almendras fileteadas, cacao, azúcar impalpable y *menta* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/merengue-con-helado-de-yogurt>