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
Claras de huevo: 5 Unidades
Almendras fileteadas: 1/4 Taza

Pan francés

Manteca: 20 g
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Leche: 1/2 Taza
Claras de huevo: 3 Unidades
Ralladura de naranja: 1 cda.
Azucar impalpable: 3 cdas.
Pan integral: 12 Rodajas

Varios

Frutillas: 2 Unidades
Cacao: Cantidad necesaria
Azucar 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