Merengue con helado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Merengue

Azucar: 12 cdas.

Claras: 6 Unidades

Praliné

Avellanas: 100 g

Almendras: 100 g

Azucar: 200 grs.

Salsa de chocolate

Chocolate semi amargo: 250 g

Crema de leche: 250 cc

Salsa de frutos rojos

Agua: 1/2 Taza

Azucar: 2 cdas.

Licor de nuez: 2 cdas.

Frutos rojos: 250 grs.

Varios

Pionono: 1 Unidad

Helado de chocolate: 1/2 k

Preparación de la Receta

Merengue

- Disponga las claras y el azúcar en un bowl y bata sobre un baño María suave hasta que el azúcar se disuelva.
- Retire del baño María y continúe batiendo hasta obtener un merengue firme.
- Vierta dentro de una manga pastelera y reserve en la heladera.

Praliné

- En una *cacerola* disponga el azúcar hasta obtener un caramelo rubio.
- Vierta sobre una placa aceitada y esparza por encima las almendras y las avellanas.
- Deje solidificar y luego procese hasta obtener consistencia arenada.

Salsa de frutos rojos

- En una fuente disponga las frutas rojas, el azúcar, el *licor* y deje macerar durante 10 minutos.
- Procese todo junto con el agua hasta obtener una salsa ligera.

Salsa de chocolate

- En una *cacerola* lleve la *crema* de leche a hervor.
- Incorpore el *chocolate* picado y deje fundir.
- Mezcle, retire del fuego y deje bajar la temperatura.

Presentación I

- En el centro de un plato sirva un cuadrado pequeño de pionono, encima una quenelle de helado y cubra completamente con el merengue.
- Queme el merengue con un soplete de cocina y espolvoree con el *praliné*.
- Rocíe con las salsas y decore con *menta* fresca.

Presentación II

- En la centro de un plato forme un disco con el merengue y queme con un soplete de cocina
- Espolvoree con el *praliné* y corone con una quenelle de helado.
- Rocíe con las salsas y decore con *menta* fresca.

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