

# 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>