Merengue Crocante sin Claras



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Frutas enteras o cortadas: 400 Gramos

Crema pastelera vegena

Aceite de coco neutro: 30 Gramos
Azúcar integral: 125 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Leche de castañas de cajú: 500 Gramos
Cúrcuma: c/n
Fecula De Maiz: 25 Gramos

Merengue

Agua de cocción de garbanzos: 200 Gramos
Azucar impalpable: 200 Gramos
Azúcar integral: 200 Gramos

Sopa de vainilla

Castañas de caju remojadas: 400 Gramos
Leche de castañas: 600 Gramos
Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca
Esencia De Vainilla: 20 Gramos
Miel: 300 Gramos

Preparación de la Receta

Merengue

- Colocar en una batidora el agua de cocción de los garbanzos y el azúcar integral, batir hasta que quede bien montado, retirar y agregar el azúcar impalpable tamizada de forma envolvente

- Colocar la preparación en una manga con el pico deseado y en una placa con papel *manteca* formar círculos
- Cocinar en un horno a 100° C hasta que queden bien crocantes
- Reservar.

Crema pastelera vegana

- Colocar en una ollita la leche de castañas y llevar a hervor.
- Agregar el azúcar y disolver bien
- Añadir fécula previamente disuelta y cocinar revolviendo suavemente hasta que espese
- Retirar del fuego, colocar en un bowl y agregar el aceite de coco neutro, la vainilla y la *cúrcuma*
- Mezclar bien, incorporar y reservar en frío hasta que tome cuerpo.

Sopa de vainilla

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, leche de castañas, miel, esencia de vainilla y sal hasta que la preparación quede lisa.

Armado

- Colocar en la base de un plato hondo la *sopa* de vainilla, sobre este el merengue crocante en el centro, por encima la *crema* pastelera y para terminar las frutas de estación

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merengue-crocante-sin-claras