

Pavlova

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Clara: 5 Unidades

Azúcar: 200 Gramos

Azúcar impalpable: 200 Gramos

Fecula De Maiz: 1 Cucharada

Curd de limón

Huevo: 2 Unidades

Jugo de Limón: 90 Centímetros cúbicos

Quinotos en almíbar: Cantidad necesaria

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Yemas: 3 Unidades

Azúcar: 150 Gramos

Almendras fileteadas: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Para el curd de limón

- Mezclar en un bowl yemas, huevos, *jugo de limón* y azúcar.
- Llevar la mezcla a una olla de triple fondo y cocinar a fuego suave sin dejar de revolver hasta tener una *crema* sin grumos.
- Apagar el fuego, agregar cubos de *mantequilla* fría, revolver hasta integrar y tamizar.
- Llevar a frío hasta enfriar.

Para el armado

- Agregar en el centro de la Pavlova fría el curd de *limón*, por encima los quinotos en *almíbar* y terminar con almendras fileteadas tostadas y azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pavlova-2>