elGourmet

Pavlova

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: Cantidad necesaria
Agua Caliente: 2 cditas.
Vinagre de Alcohol: 2 cditas.
Azucar: 250 grs.
Claras: 8 Unidades

Passion curd

Azucar: 120 grs.
Huevos: 4 Unidades
Manteca en cubos: 60 g
Pulpa de Maracuyá: 1 Taza

Varios

Menta:
Crema de leche: 300 cc

Preparación de la Receta

Pavlova

- En un bowl monte las claras con el *vinagre*, y el agua.
- Agregue el azúcar poco a poco.
- En una placa con papel *manteca* enmantecado y enharinado acomode copos de merengue con la ayuda de una cuchara.
- Espolvoree con azúcar impalpable, deje descansar cinco minutos y vuelva a espolvorear con más azúcar impalpable.
- Cocine en horno moderado (120° C) durante 60 minutos aproximadamente.

Passion curd

- En un bowl mezcle las yemas con el azúcar, la pulpa de fruta, los huevos y la *manteca*.
- Cocine sobre un baño María batiendo constantemente con batidor de alambre.
- Espese revolviendo con cuchara de madera hasta que nape la cuchara.
- Enfríe en baño María inverso.

Presentación

- En el fondo del plato sirva una porción de *crema* montada a 1/2 punto, encima una pavlova, salsee con la passion curd
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavlova-3