Pavlova Cocada y Frutos Rojos

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar: 500 grs.
Claras de huevo: 250 Gramos

Crema de coco

Coco: 400 Gramos
Coco en escamas: c/n
Harina de trigo: 40 Gramos
Semillas de Amapola: 2 cdas

Decoración

Flores comestibles: c/n
Menta: c/n
Mix de frutos rojos: c/n

Relleno

Azucar: 250 grs.
Coco rallado: 150 Gramos
Huevo: 1 unidad
Lima rallada: c/n
Manteca: 500 Gramos
Vaina de vainilla: 1/2 Unidad
Yemas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- A baño maría disolver claras y azúcar revolviendo con batidor de alambre.
- Llevar a batidora con globo y trabajar a máxima velocidad hasta que se forme un merengue de picos firmes y baje la temperatura.
- Tamizar *harina* y mezclar con coco rallado y semillas de *amapola*.
- Añadir al merengue y batir nuevamente hasta unificar y enfriar la mezcla.
- Colocar en manga con pico liso grueso.

- Hacer un espiral dándole forma de círculo (22 cm) y completar los laterales con porciones de la preparación hechas con cuchara de helado grande.
- Espolvorear con coco en escamas y llevar a horno a 140° C por 1 hora.

Crema de coco

- Hacer un *almíbar* con el azúcar y agua hasta 118° C (bolita blanda).
- En batidora con globo batir a velocidad media yemas y *huevo*.
- Ir agregando el *almíbar* en forma de hilo hasta que se enfríe y sin dejar de batir añadir *manteca* en cubos hasta integrar.
- Retirar de la batidora, agregar coco rallado, ralladura de lima, pulpa de ½ vaina de vainilla y colocar en manga con pico liso.

Armado

- Colocar en el centro de la pavlova copos de *crema* de coco y agregar por encima frutillas en cuartos, uvas rosadas en mitades, lychees, *arándanos* y semillas de granada.
- Terminar con flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://eg2025.amcnla.services/recetas/pavlova-cocada-y-frutos-rojos