

Pavlova Cocada y Frutos Rojos

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Azúcar: 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

Azúcar: 250 grs.

Huevo: 1 unidad

Coco rallado: 150 Gramos

Manteca: 500 Gramos

Lima rallada: c/n

Yemas: 4 Unidades

Vaina de vainilla: 1/2 Unidad

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://elgourmet.com/recetas/pavlova-cocada-y-frutos-rojos>