

Pavlova con frutos rojos y flores escarchadas

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Almidón de Maíz: 2 cditas.

Crema de leche: 250 g

Azúcar: 3 cdas.

Clara de huevo: 1 Unidad

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Arándanos: 100 g

Flores (conejos): Cantidad necesaria

Claras: 4 Unidades

Vinagre: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- En primer lugar, colocamos en una batidora 4 claras y comenzamos a batirlas.
- Una vez que comiencen a espumar agregamos 230 g de azúcar y continuamos batiendo hasta lograr picos suaves.
- Incorporamos 1 cucharadita de *vinagre* y 2 cucharaditas de almidón de maíz
- Batimos hasta obtener las claras a punto firme.
- Sobre papel *manteca* dibujamos con lápiz un círculo de aprox
- 22 cm.
- Volcamos la preparación en el centro y le damos forma con cuchara.
- Luego llevamos a horno suave hasta cocinar sin que tome *color* y se seque el merengue - aprox

1

- 30 hs-.

Para escarchar flores y arándanos

- Primeramente, elegimos las flores a escarchar (conejos)
- Luego pintamos los pétalos con una fina capa de clara de *huevo* apenas batida.
- Pasamos por azúcar y dejamos secar en papel absorbente humedecido.

- Repetimos el mismo procedimiento con los *arándanos*.

Para el armado

- Batimos 250 g de *crema* con 3 cucharadas de azúcar a medio punto y las semillas de la vainilla.
- Hundimos suavemente el centro de la pavlova y rellenamos el centro con la *crema*
- Terminamos con las flores y *arándanos* escarchados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pavlova-con-frutos-rojos-y-flores-escarchadas>