Pavlova con mousse de chocolate blanco y frutas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frutas de estación

Mango: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Merengue francés

Azucar: 100 grs.

Claras: 2 Unidades

Mousse de chocolate blanco

Chocolate blanco: 250 grs.
Azucar: 80 grs.

Yemas: 5 Unidades
Crema de leche: 300 grs.

Salsa con frutillas

Licor de naranjas: 2 cdas.
Manteca: 1 cda.

Azucar: 1 Taza
Frutillas: 400 grs.

Preparación de la Receta

Merengue francés

- Coloque las claras en un recipiente y bata primero lentamente y luego a máxima velocidad, una vez que comiencen a levantarse incorpore el azúcar de a poco y en forma de lluvia mientras sigue batiendo hasta conseguir un merengue firme.
- Coloque el merengue dentro de una manga con pico liso y en una placa con una *plancha* siliconada o papel *manteca* enmantecado forme círculos medianos de adentro hacia afuera

superponiendo 2 líneas de merengue en el borde de cada circulo, quedando solo el borde mas elevado.
- Cocine en horno precalentado a 100ºC durante 1 hora 30 minutos.

Mousse de chocolate blanco

- Derrita el **chocolate** a baño maría.
- Coloque el azúcar en una olla y cubra con agua, lleve a fuego máximo y cocine hasta formar un *almíbar* a punto bolita.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Coloque las yemas en una batidora y bata.
- Una vez que consiga la consistencia deseada del *almíbar* añada a las yemas en forma de hilo mientras bate a velocidad máxima.
- Vierta sobre el *chocolate* derretido las yemas, mezcle y luego añada la *crema* de leche batida a medio punto
- Reserve en la heladera.

Frutas de estación

- Pele a vivo la *naranja*, separe los gajos y luego corte el daditos.
- Pele el mango y corte en daditos.

Salsa con frutillas

- Corte las frutillas en pequeños daditos.
- En una sartén caliente con *manteca* derretida saltee las frutillas, una vez comiencen a larga su *jugo* incorpore el azúcar, mezcle y por ultimo agregue el *licor* de naranjas fuera del fuego.

Armado

- Rellene los merengues con la **mousse** de *chocolate* blanco.
- Sirva tres pavlovas en un plato y por encima de la *mousse* coloque la fruta.

Presentación

- Salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavlova-con-mousse-de-chocolate-blanco-y-frutas