Pavlova de Cacao y Cerezas



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Cerezas para decorar: 100 Gramos
Chocolate 85%: 80 Gramos
Nata para montar: 120 Gramos

Merengue seco de cacao

Almidón de Maíz: 10 Gramos
Azucar: 400 grs
Cacao puro en polvo: 60 Gramos
Claras de huevo frescas: 250 Gramos
Vinagre Blanco: 1 cda

Relleno de cerezas

Azucar: 2 cda
Confitura de cerezas: 80 Gramos
Nata para montar: 300 Gramos
Queso mascarpone: 300 Gramos

Preparación de la Receta

Merengue

- Precalentar el horno a 120ºC.
- Poner las claras en un bol y empezar a montar a velocidad media.
- Cuando hayan espumado, añadir la mitad del azúcar y continuamos montando.
- Tras incorporarlo bien, añadir la otra mitad del azúcar y el *vinagre* blanco hasta obtener una consistencia bien firme.
- Mezclar el cacao y la *harina* de maíz y los tamizamos sobre el merengue.
- Incorporar con movimientos envolventes.
- Dibujar en un papel de horno dos círculos de unos 25 cm.
- Dar la vuelta al papel y repartir el merengue utilizando los dibujos de guía.
- Podemos hacerlo con una cuchara o con manga pastelera.

- Bajar el horno a 100ºC y hornear a 1 h y 45 minutos aproximadamente
- Apagar el horno y abrir un poco la puerta.
- Dejar el merengue dentro hasta que se enfríe totalmente.

Relleno de cerezas

- En un bol poner el mascarpone y batir con varillas junto al azúcar y la confitura.
- Semi montamos la *nata* y la incorporamos a la *crema* anterior.
- Reservar en un bol o en manga pastelera.

Armado

- Calentar los 120 gramos de *nata*, cuando haya hervido, apagar el fuego y añadir el *chocolate* troceado.
- En un plato de presentación poner una capa de merengue seco, *crema* de cerezas, otra capa de merengue seco y terminar con *crema* de cerezas.
- Poner unos hilos de salsa de *chocolate* y decorar con cerezas congeladas o cualquier otro fruto rojo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavlova-de-cacao-y-cerezas