Pavlova de frambuesa



Ingredientes

Para el merengue

Azucar: 200 grs.
Claras: 200 grs.
Azúcar glass: 200 g

Para el relleno

Crema para batir: 150 grs.
Chocolate blanco: 100 g
Azúcar glass: 20 g
Vainilla: 1 Vaina

Para la decoración

Láminas de chocolate: Cantidad deseada
Hojas de menta: A gusto
Frambuesas: A gusto

Preparación de la Receta

Para el merengue

- Batimos las claras y vamos agregando poco a poco el azúcar hasta que quede a punto de turrón.
- Vamos agregando el azúcar glasé cernida de forma envolvente.
- Por otro lado, en una charola con papel siliconado colocamos una manga con boca lisa y dibujamos un círculo en forma de espiral.
- Horneamos a 100ºC por dos horas.

- Dejamos enfriar y fundimos el *chocolate* blanco para barnizar la parte de abajo de los merengues.

Para el montaje

- Batimos la *crema* y la colocamos en el centro
- Colocamos las frambuesas alrededor.
- Colocamos por encima otro disco de merengue.

Para la decoraci&oacute

- N
- Decoramos con hojas de *menta* y láminas de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavlova-de-frambuesa