

# Pavlova de frambuesa



## Ingredientes

### Para el merengue

**Azucar:** 200 grs.

**Azúcar glass:** 200 g

**Claros:** 200 grs.

### Para el relleno

**Crema para batir:** 150 grs.

**Chocolate blanco:** 100 g

**Vainilla:** 1 Vaina

**Azúcar glass:** 20 g

### 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 100°C 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 decoración

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

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