Pavlova de frutas exóticas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema pastelera

Leche: 1/2 L
Azucar: 150 grs.
Fecula De Maiz: 50 grs.
Yemas: 5 Unidades
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Mantequilla: 50 grs.

Merengue

Cremor tártaro: 1/2 cdita.
Claras: 5 Unidades
Azucar: 3/4 Taza
Azúcar glass: 1 Taza

Varios

Mora azul: 20 Unidades
Kiwi: 1 Unidad
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Pera: 1 Unidad
Mandarina: 5 Gajo
Fresas: 5 Unidades
Durazno: 1 Unidad
Crema: 250 Ml.
Azucar: 25 grs.
Frambuesas: 10 Unidades
Zarzamoras: 5 k

Preparación de la Receta

Crema pastelera

- Coloque en una *cacerola* la leche, la mitad de azúcar y perfume con el interior de la vaina de vainilla, cocine a fuego medio hasta que rompa hervor.

- En un bowl coloque las yemas con el resto de azúcar y la fécula de maíz, mezcle con un globo y luego bata hasta *blanquear* las yemas.
- Una vez que la leche rompió hervor, incorpore una pequeña parte sobre las yemas para temperar, o sea, igualar la temperatura y que las yemas no se cocinen, mezcle con el globo y luego vuelque las yemas sobre la leche, lleve nuevamente a fuego máximo mientras mezcla continuamente hasta que espese
- Logrado el punto deseado retire del fuego y agregue la *mantequilla*, mezcle hasta obtener una preparación homogénea.
- Sobre una placa con papel siliconado vuelque la *crema* pastelera, coloque encima otra hoja de papel y aplaste suavemente con la palma de las manos
- Reserve en la heladera.

Merengue

- En el bowl de la batidora coloque las claras junto con el cremor tártaro, bata a velocidad minima y cuando las claras comiencen a montarse incorpore de a poco el azúcar, siga batiendo a velocidad máxima hasta montarlas por completo.
- Tamice el azúcar glass.
- Una vez obtenido el merengue incorpore de a poco el azúcar glass, mezcle con una espátula de goma de manera envolvente.
- Sobre una placa con papel siliconado vuelque el merengue y con una espátula plana de forma de montaña con pico redondeado.
- Precaliente el horno a 180°C durante 30 minutos, luego abra la puerta del horno, apague el fuego y coloque dentro el merengue, cierre la puerta del horno y deje que el merengue se seque durante aproximadamente 6 a 8 horas, o precaliente el horno a 100°C y cocínelo durante 45 minutos.

Armado

- En el bowl de la batidora coloque la *crema* junto con el azúcar, perfume con el interior de una vaina de vainilla o esencia de vainilla y bata hasta montarla.
- Una vez seco el merengue ahuéquelo en diferentes partes y con mucho cuidado con una cucharita parisién.
- Una vez fría la *crema* pastelera únala con la *crema* batida y mezcle de forma envolvente, coloque la *crema* dentro de una manga y rellene los huecos del merengue, luego decore los huecos con las diferentes frutas.

Presentación

- Presente la pavlova con frutas exóticas en una fuente

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