

Pavlova de Limón

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Frutas de Estación: c/n

Base

Azúcar: 120 Gramos

Azúcar impalpable: 120 Gramos

Vinagre: 1 cda

Claras: 4 Unidades

Crema de limón

Almidón de Maíz: 80 Gramos

Azúcar: 200 Gramos

Crema de leche: 200 c.c.

Leche: 500 c.c.

Queso Crema: 200 Gramos

Yemas: 6 Unidades

Jugo de Limón: 200 c.c.

Mantequilla: 1 cda

Preparación de la Receta

- Comenzar con un merengue espumando las claras
- Agregar azúcar hasta que tome punto
- Sumar azúcar impalpable y *vinagre*
- Precalentar el horno a 100° C
- Colocar el merengue en una placa con papel *manteca* en forma de círculo lo más parejo posible para lograr una cocción uniforme
- Llevar al horno por una hora y media

Crema de limón

- Calentar la leche con la mitad del azúcar

- Mezclar la otra mitad del azúcar con el almidón de maíz y agregar las yemas y el *jugo de limón*
- Llevar todo al fuego y mezclar hasta tomar cuerpo y romper hervor
- Agregar cucharada de *manteca* y dejar enfriar.
- Incorporar la *crema* de leche y el queso *crema*
- Mezclar hasta lograr una textura de *mousse*.
- Montar sobre el merengue ya *cocido* la *crema de limón* y decorar con frutas a elección
- Espolvorear con azúcar impalpable

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