

Pavlova de mango y mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso mascarpone: 125 grs.

Crema: 1/3 Taza

Puré de mango: 200 cc

Merengue

Azucar: 220 grs.

Claras: 4 Unidades

Salsa de mango

Azucar: 75 grs.

Agua: 1/3 Taza

Mangos: 2 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Té de jengibre

Agua: 4 Tazas

Menta: 5 Hojas

Jengibre: 2 cdas.

Varios

Menta:

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Chaucha de vainilla: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque, el puré de mango, la *crema* de leche y el queso.

- Bata bien y lleve a frío.

Merengue

- Bata las claras y agregue el azúcar de a poco.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque el merengue, formando discos.
- Cocine a 75° por una hora, apague el horno y deje enfriar adentro.

Salsa

- Abra la vainilla y retire las semillas con un cuchillo de una mitad, reserve la otra mitad.
- Troce con las manos la canela.
- Pele el mango, corte al medio y en láminas finas.
- En una olla coloque el agua con canela, vainilla y azúcar. Deje *hervir* hasta lograr un *almíbar*.
- En un bowl coloque el *almíbar* y agregue el mango. Reserve.

Té de jengibre

- Lave el *jengibre* con piel y corte en rodajas.
- Caliente el agua.
- En una tetera coloque la *menta* y el *jengibre* con el agua, deje reposar por 4 minutos.

Presentación

- Sirva el merengue con la *crema*, tape con otro disco de merengue y agregue la salsa de mango.
- Decore con la media *chaucha* de vainilla reservada, azúcar impalpable y hojas de *menta*.
- Acompañe con el té de *jengibre*.

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