Pavlova frutal



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 325 g
Frambuesas: 500 g
Nata/Crema para montar: 500 Ml.
Maicena: 2 cdas.
Vinagre Blanco: 2 cditas.
Azucar glasé: Cantidad deseada
Mangos en rodajas: 2-3 Unidades
Claras de huevo: 6 Unidades
Vainilla en pasta: 1 cdita.

Para la salsa:

Maracuyás: 4-5 Unidades
Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a 140&ordm

- C
- Preparamos tres círculos de papel de horno de 18 cm de diámetro usando un plato o molde como guía
- Los colocamos sobre dos bandejas de horno.
- Luego, montamos las claras a punto de nieve
- Cuando empiece a hacer espuma incorporamos poco a poco la mitad del azúcar mientras seguimos batiendo.
- Cuando haya alcanzado picos duros, brillantes, incorporamos progresivamente el resto del azúcar, la *maicena*, y a continuación el *vinagre* y la vainilla.
- Dividimos el merengue entre los tres papeles de horno, extendiéndolo con una espátula.
- Llevamos al horno durante 90 minutos a 140ºC, hasta que estén secos al tacto

- Apagamos el horno y los dejamos allí durante 20 minutos más
- Finalmente, los sacamos y los dejamos enfriar por completo.
- Por otro lado, preparamos la salsa de *maracuyá*

Para ello

vaciamos las frutas, pesamos su pulpa y la colocamos en una olla con la mitad de su peso en az&uacute

- Car.
- Removemos sin parar mientras calentamos a fuego medio
- Cuando comience a *hervir* y se vuelva translúcido, retiramos del fuego
- Reservamos.
- Por último, montamos la *crema*, incorporando el azúcar glasé a gusto.

Para el armado

- Primero colocamos una capa de merengue con cuidado
- Encima un poco de *crema*, rodajas de mango y salsa de *maracuyá* y así sucesivamente, culminando con muchos frutos rojos, salsa y un poco de azúcar glasé para decorar.
- Reservamos en la heladera hasta el momento de servir.

TIP

- La torta debe ser conservada en la heladera
- Una vez montada la *crema*, es aconsejable tomarla en la hora siguiente a su montaje.
- Los discos de merengue se pueden guardar de un día para otro.
- El *maracuyá* se puede sustituir por otra fruta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavlova-frutal-2