

# 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 c dita.

### Para la salsa:

**Maracuyás:** 4-5 Unidades

**Azucar:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, precalentamos el horno a 140°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 140°C, 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 azúcar.
- 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>