

Pavlova por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Primera Parte

Azucar: 210 grs

Maicena: 4 Gramos

Vinagre: 3 miliitros

Clara de huevo: 120 Gramos

Sal: 1 Pizca

Segunda parte

Azucar: 80 grs

Chocolate blanco 35%: 200 Gramos

Puré de maracuyá: 250 Gramos

Huevos: 5 Unidades

Tercera parte

Azúcar Glas: 20 Gramos

Frutos rojos: c/n

Nata: 200 miliitros

Hlerba buena: c/n

Preparación de la Receta

- Montar las claras y agregar poco a poco el azúcar.
- Una vez montadas añadir la *maicena*, la sal y el *vinagre*.
- Escudillar sobre moldes de silicona con forma de semi-esfera y hornear unas 2 horas a 90 °C hasta que esté seco y brillante.
- Mezclar el puré de *maracuyá*, el azúcar y los huevos.
- Cocer lentamente a fuego suave, hasta la *crema* comience a espesar, paramos la cocción a la primera ebullición.

- Verter progresivamente sobre la cobertura de *chocolate* blanco y mezclar con unas varillas hasta obtener una mezcla brillante.
- Reservar en nevera hasta su completo enfriamiento.
- Montar la *nata* con el azúcar glas.
- Rellenar la pavlova con la mezcla de *maracuyá* y decorar con la *nata* y los frutos rojos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pavlova-por-andrea-dopico>