Pavlova por Felicitas Pizarro



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Merengue

Extracto de vainilla: 1 cdita
Harina de Maíz: 2 cditas.
Azucar: 700 grs
Claras: 10 Unidades
Vinagre Blanco: 1 cdita

Relleno

Arándanos: 50 grs
Carambolo: 1 Unidad
Frambuesas: 50 grs
Mango: 1 Unidad
Moras: 50 grs
Pulpa de Maracuyá: 1/2 Taza
Durazno: 2 Unidades
Fresas: 100 grs
Higos: 3 Unidades
Queso Crema: 1/2 Taza
Crema: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Batir las claras junto con el azúcar hasta lograr un merengue.
- Separar 1/4 del merengue y reservar.
- Al resto, agregar *harina* de maíz, el *vinagre* de vino blanco y el extracto de vainilla.
- Enmantecar una placa para horno, cubrir con papel *manteca* y volver a enmantecar.
- Volcar cucharadas grandes de merengue formando una rosca, dándole volumen, como en copos.
- Llevar a horno bien bajo (130 °C) por unas 2 horas
- Debe quedar seco y crocante.
- Remover el papel *manteca* aún tibia la pavlova.
- Batir la *crema*.
- Mezclar el resto del merengue junto con la *crema* batida y el queso *crema*.

- Cortar la fruta en cuartos o en bocados y cubrir la pavlova con la *crema* de queso y merengue,
- Terminar con la fruta, espolvorear con almendras fileteadas y la pulpa de *maracuyá*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pavlova-por-felicitas-pizarro