Triffle de Maracuyá y Merengue de Nuez



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Frutas de Estación: c/n

Curd de maracuyá

Azucar: 150 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Maracuyá para su pulpa: 2 Unidades

Merengue de nuez

Azúcar blanca: 180 Gramos
Claras: 2 Unidades
Nueces molidas: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Curd

- Colocar en una olla el azúcar, huevos y **maracuyá** y cocinar mezclando sin parar hasta que tome cuerpo.
- Sacar del fuego y mezclar hasta que se enfríe
- Reservar en frío.

Merengue

- Batir las claras a nieve y luego incorporar el azúcar junto con las nueces molidas suavemente.

Armado

- Colocar en una placa antiadherente cucharadas medianas y cocinar en un horno a 120° C por 45 minutos.
- Armar el triffle colocando una compotera grande o varias individuales frutas (frutillas, moras, mango en cubos, bananas en rodajas) en la base , un poco de curd de *maracuyá* y el merengue de nuez.
- Repetir el procedimiento y terminar con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/triffle-de-maracuya-y-merengue-de-nuez