Vasitos de merengue, crema y frutillas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el relleno de frutillas:

Azucar: 2 cdas.

Frutillas: 200 grs.

Para la decoración:

Frutillas: 12 Unidades

Crema montada: Cantidad necesaria

Para los besitos de merengue:

Azúcar blanco: 220 g

Claras de huevo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

precalentamos el horno a 90&ordm

- C.
- Luego, preparamos los conitos de merengue

Para ello

vamos a calentar las claras con el az&uacute

- Car a baño maría revolviendo constantemente, hasta que la mezcla alcance una temperatura de 50-55ºC y el azúcar esté totalmente disuelto.
- A continuación, pasamos esta mezcla a un bol y la montamos a punto nieve con ayuda de una batidora.
- Colocamos el merengue en dos mangas pasteleras, una con *boquilla* de estrella abierta y grande, y otra redonda.
- Luego, formamos unos merengues pequeños separados bien unos de otros en bandejas forradas con papel de horno
- Con la *boquilla* de estrella realizamos pequeñas estrellas hasta cubrir media bandeja
- En la otra mitad de la bandeja realizamos puntos con la *boquilla* redonda
- Repetimos la operación hasta terminar el merengue.
- Llevamos al horno a una temperatura de 90-95°C durante una hora y media aproximadamente, o hasta que estén duritos por fuera y se despeguen de la bandeja con facilidad.

Para el relleno de frutillas

en una procesadora, colocamos las frutillas limpias, con el az&uacute

- Car hasta obtener un puré homogéneo.
- A la **crema** montada le añadimos unos conitos de merengue rotos en trozos y mezclamos.
- Colocamos el puré de frutillas en la base de cada vasito
- Luego, añadimos merengue con trozos de merengue y terminamos con los merengues enteros y trozos de *frutilla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vasitos-de-merengue-crema-y-frutillas-2