

Vasitos de merengue, crema y frutillas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el relleno de frutillas:

Azúcar: 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°C.
- Luego, preparamos los conitos de merengue. Para ello, vamos a calentar las claras con el azúcar a baño maría revolviendo constantemente, hasta que la mezcla alcance una temperatura de 50-55°C 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 azúcar 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>