

Pavlova

Ingredientes:

3 claras de huevo
1 pizca de sal
1 taza de azúcar
1 cucharadada de maicena
1 cucharada de zumo de limón
1 1/4 taza de nata
1/2 taza de azúcar impalpable
1/2 kg de fresas o frambuesas



Elaboración:

Para realizar esta exquisita receta de postre Pavlova, el primer paso que debes hacer es precalentar el horno a 150°C y a continuación cubre una bandeja para hornear con papel pergamino o papel manteca.

En el papel pergamino, dibuja un círculo de aproximadamente 23 centímetros de diámetro. Para hacerlo puedes usar el contorno de una olla o bandeja que encuentres en tu cocina con ese diámetro.

Toma un recipiente grande y dentro de éste bate las tres claras de huevo hasta llegar a punto nieve. En forma gradual, agrega 3/4 de taza de azúcar, poco a poco agrégala sin dejar de batir.

Mezcla el restante del azúcar con la maicena en el merengue y, en pequeñas cantidades coloca gradualmente el jugo de limón.

Con una espátula, esparce el merengue dentro del círculo que habías dibujado anteriormente en el papel pergamino. Este círculo de merengue debería tener un centímetro de espesor.

Coloca el resto de la mezcla en una manga y con ésta haz círculos alrededor del círculo que has realizado en el paso anterior. Debes hacer círculos con el merengue de realizar una especie de cuenca no muy profunda.

Hornea a 150°C por una hora y luego apaga el horno, pero aún no saques el merengue, déjalo allí por 30 minutos más.

Cuando el merengue enfríe, debería quedar duro por fuera y ligeramente húmedo por dentro



En un recipiente grande mezcla la crema de leche y media taza de azúcar impalpable y bate hasta que la mezcla espese. Decora el merengue con esta mezcla y, finalmente, decora con las frutas que hayas escogido para esta receta.