

Pavlova con Frutos Rojos



Para el merengue:

- 4 claras de huevo
- El doble de peso de las claras en azúcar
- 1 c jugo de limón
- 1 c maicena

Para el topping:

- 500 ml crema para batir (*Lyncott*)
- 2 C azúcar glass
- 200 gr queso mascarpone

Para terminar:

500 gr frutos rojos frescos

Equipo:

- *Bowls de acero inoxidable*
- *Globo*
- *Espátula*
- *Papel encerado*

1



Cocinar en baño maría las claras y el azúcar hasta que no sintamos el azúcar. Lo pasamos a la batidora a velocidad alta hasta que regrese a temperatura ambiente y se esponje en merengue (brillos y pico firme)

2



Para darle forma le ponemos un poco de maicena disuelto en jugo de limón. Batir poco a velocidad baja hasta que se integre. Untar en papel encerado (o Silpat) sobre una charola para hornear en forma circular y mover en el centro para crear un hoyo.

3



Hornear a 150 C por 17 minutos y a 100 grados por 1 hora. La pavlova se debe sentir dura y seguir siendo blanca. Dejar reposar dentro del horno apagado hasta enfriar. **(1 hora extra, para que no se rompa)**

4



Batir con el globo la crema fría. Antes de estar bien batida, añadir azúcar glass y seguir batiendo. Añadir el queso mascarpone a temperatura ambiente y mezclar con movimiento envolvente hasta unir con la crema.

5



Cubrir la pavlova con la crema.

6



Decorar con frutos rojos, un toque de ralladura de limón y hojas de menta o hierbabuena.

8 porciones - 40 min + 1.2 horas