Pávlova con frutos rojos



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
120 min.	6	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para el merengue:

180 g Claras de Huevo San Juan

325 g Azúcar glass

2 cdas Harina de maíz (maicena)

2 cditas Vinagre blanco

1 cdita Extracto de Vainilla

Para la crema montada necesitas:

500 g Crema para batir

50 g Azúcar glass

750 g a 1 kg Frutos rojos

Preparación

Procedimiento:

1. Monta las claras San Juan a punto de nieve. Cuando empiece a formar picos incorpora, poco a poco, la mitad del azúcar glass mientras seguimos batiendo.

2. Cuando haga picos duros y brillantes, incorpora el resto del azúcar glass mezclado con la maicena y a continuación el vinagre blanco y la vainilla.

3. Precalienta el horno a 140° C.

4. Prepara tres círculos de papel de horno de unos 18 cm de díametro y colócalos sobre 3 charolas de horno planas.

5. Divide el merengue entre los tres papeles de horno, extendiéndolo con una espatúla o con ayuda de una manga y duya lisa.

6. Hornea los merengues durante 90 minutos a 140° C. Pasado ese tiempo, apaga el horno y manténlos dentro, 20 minutos más.

7. Una vez fuera, deja que enfríen por completo.

8. Reparte sobre cada base de pávlova un poco de la crema montada y unos frutos rojos. Coloca encima otra base de pávlova y vuelve a colocar crema y frutos rojos.

9. Por último, decora la capa final al gusto.

Para la crema montada:

Monta la nata a velocidad media incorporando el azúcar glass y sigue batiendo hasta que esté brillante y forme picos. Cuidando de no pasarse de batido ya que esta crema su puede cortar.