

MINI PAVLOVAS CON CREMA DULCE Y FRUTAS

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora y 45 minutos

Salen 10 mini pavlovas



Ingredientes

Para hacer las pavlovas:

3 claras de huevo grandes, temperatura ambiente

½ taza de azúcar granulada

1 cucharadita de almidón de maíz (maicena)

1 cucharadita de jugo de limón

1 cucharadita de extracto de vainilla

Para hacer la crema dulce:

1 taza de crema dulce para batir, (muy fría)

1 cucharadas de azúcar granulada

Para la decoración:

3 tazas de fruta fresca, arándanos, kiwi, frambuesas, fresas en rodajas, etc.

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 225° F (100° C) y cubre dos bandejas grandes con papel para hornear, dejar aparte.
2. Usando tu batidora de pie, batir las 3 claras de huevo a alta velocidad durante 1 minuto hasta que se formen picos suaves, con la batidora encendida, agrega gradualmente ½ taza de azúcar y batir durante 10 minutos a velocidad alta o hasta que se formen picos rígidos. Quedará suave y brillante.
3. Usa una espátula para agregar rápidamente 1 cucharadita de jugo de limón y 1 cucharadita de extracto de vainilla, luego agrega 1 cucharadita de almidón de maíz y mezcla hasta que esté bien combinado.
4. Coloca el merengue formando nidos de 3 a 3 1/2 pulgadas de ancho, colócalos sobre el papel de hornear; estos los puedes hacer con una punta Wilton 1M o con dos cucharas los vas colocando con cuidado (así lo hice yo) y luego con una cuchara marcar el centro del nido, para colocar allí la crema dulce y las frutas.

5. Hornear por 1 hr 15 min luego apagar el horno y ***sin abrir la puerta*** dejar el merengue en el horno caliente otros 30 min. Los merengues estarán secos y crujientes al tocarlos, el color será crema muy pálido y el interior seguirá siendo suave como un marshmallow.
6. Transferir la pavlova con el papel de hornear a un área de trabajo limpia o a una rejilla para galletas y deja que se enfríen a temperatura ambiente. Una vez fríos, puedes cubrirlos con la crema batida y fruta o guardarlos en un recipiente hermético durante 3-5 días a temperatura ambiente (en un lugar con poca humedad).

Para hacer la crema dulce:

1. Batir la crema dulce para batir fría con 1 cucharada de azúcar en un recipiente frío durante 2 a 3 minutos o hasta que esté cremosa y se pueda untar, no la sobre mezcles o se volverá mantequilla.

Para armar la pavlovas:

1. Vierte la crema sobre la pavlova y decora con la fruta fresca que prefieras y estarán listas para que las disfrutes.

Notas

* Se deben disfrutar dentro de las 4 horas posteriores al montaje o si no se volverán aguadas las espumillas.