

# PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS

PARA 6-8 PERSONAS

## PARA EL MERENGUE

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Claras .....      | 3   |
| Azúcar .....      | 75g |
| Azúcar glas ..... | 75g |

## PARA LA CREMA

|  |         |
|--|---------|
| Nata para montar .....                       | 125g    |
| Mascarpone .....                             | 125g    |
| Azúcar glas .....                            | 50g     |
| Vaina de vainilla Tahití <b>NOROHY</b> ..... | 1 vaina |

## PARA EL RELLENO

Fresas, frambuesas, arándanos negros, grosellas...

## MONTAJE Y ACABADO

**Precalentar** el horno a 100 °C.

**Preparar** el merengue. **Montar** las claras a punto de nieve muy firmes, **incorporando** poco a poco el azúcar. Con una espátula, **añadir** con cuidado el azúcar glas.

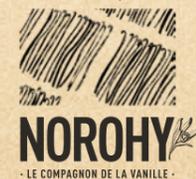
**Verter** el merengue sobre una placa de cocción cubierta con papel sulfurizado y **formar** un disco de unos 20 cm de diámetro.

**Hornear** durante aproximadamente una hora hasta que los bordes del merengue queden firmes.

**Preparar** la crema: **verter** la nata líquida muy fría, el mascarpone, el azúcar glas y las semillas de vainilla en un bol, y **montar** bien hasta obtener una chantilly.

En el momento de **servir**, **repartir** la crema sobre el merengue y **cubrir** con frutos rojos.

Receta ofrecida por:



Una receta original de:  
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:  
Agencia **cru**.

