



## Pavlovas con cerezas

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

*Dificultad: Media*

*Tiempo de elaboración: 30 minutos + horno*

*Para 6 personas*

- Esta es una buena forma para introducirse en el mundo de la Pavlova. El merengue siempre asusta un poco. La Pavlova normalmente es grande y es un poco complicado pillar el tiempo de horno correcto. De esta forma es mucho más fácil acertar.
- Como todos los merengues secados en el horno hay que comerlos o guardarlos en latas bien cerradas, si cogen humedad se estropean.
- La compota la puedes hacer de cualquier fruta, pero como ahora hay buenísimas cerezas hay que aprovechar. Para deshuesarlas compra un deshuesador, que encontrarás en internet si no lo encuentras en la tienda de tu barrio. Amazon tiene muchos modelos y precios.

### **Ingredientes:**

150 gr. de azúcar

150 gr. de agua

300 gr. de cerezas

4 claras de huevo

230 gr. de azúcar

1 cucharita de maizena

1 cucharita de vinagre blanco

Pon el agua y el azúcar al fuego hasta que hierva.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Deshuesa las cerezas.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Ponlas en el almíbar y deja hervir 20 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Retira del fuego y reserva.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>





(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Para batir bien el merengue pon todo el azúcar y una clara, cuando esté bien batido añade otra clara y sigue batiendo. Continúa así hasta terminar las claras y obtener un merengue muy duro. Coge un poco entre dos dedos y tiene que estar totalmente liso, sin notarse el azúcar. Mezcla la maizena con el vinagre, añade y bate un poco más.

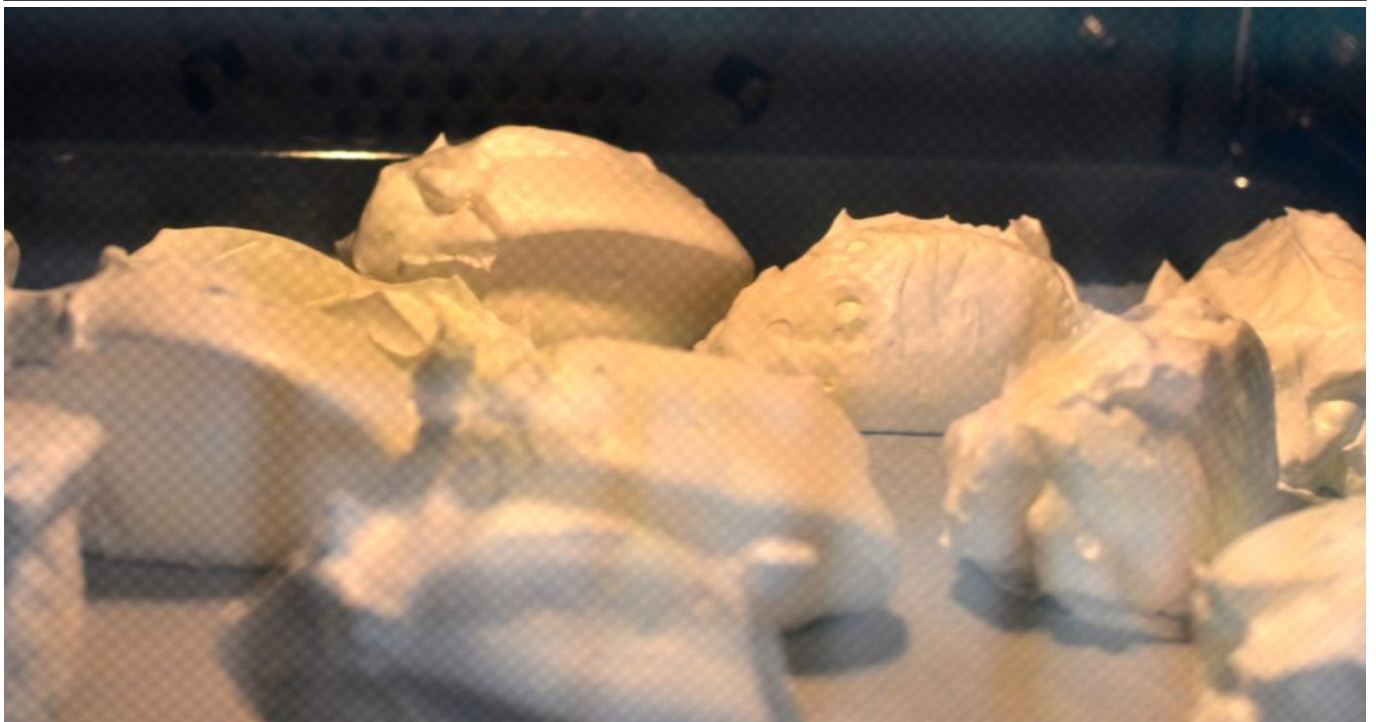


Con dos cucharas grandes forma unas maxi croquetas y coloca encima de papel de horno. Hornea a 160° durante 1 hora, o hasta que se despegue el fondo del papel.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Sirve acompañado de las cerezas y nata montada o crema inglesa.



Te lo pongo abierto para que veas que el merengue queda duro por fuera y blando por dentro.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Pavlova con cerezas

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});