



Pavlova de invierno

Ingredientes para 4-6 personas:

4 claras de huevo a temperatura ambiente

230 gr. de azúcar

un cucharada y media de zumo de limón

2 peras

4 cucharadas de azúcar

1/2 litro de agua

200 ml. de nata

2 cucharadas de azúcar glass

algunas frambuesas

Poner al fuego medio litro de agua y 4 cucharadas de azúcar. Llevar a ebullición.

Pelar y cortar las peras en cuartos. Quitarles el corazón.

Cuando empiece a hervir el almíbar, añadir las peras.



Cocer 20 minutos, apagar y dejar enfriar.

Precalentar el horno a 140°. Pintar en un papel antiadherente un círculo de unos 20 cm con un rotulador (un plato de postre puede servir de referencia). Darle la vuelta al papel y ponerlo en una fuente de horno.

Poner en un bol el azúcar, el zumo de limón y 1 clara.

Empezar a batir con varillas.

Añadir una a una las claras hasta tenerlas todas.

Cuando quedan las marcas de las varillas y cogiendo un poco con el dedo no se nota el azúcar es que está listo. Otro sistema es dar la vuelta al bol, pero las primeras me parecen más fáciles.

Volcarlo en el centro del círculo.

Extenderlo dejando más altura en los bordes que en el centro.



Meterlo al horno a 140° durante una hora y cuarto.

Apagar el horno, abrirlo un poco (si no se sujeta la puerta puedes poner una cuchara de palo entre la puerta y el horno) y dejarlo enfriar dentro.

Escurre las peras, que ya deben estar templadas o frías.

Pon en un bol la nata y el azúcar glass.

Montar la nata hasta que queden las marcas de las varillas. En cuanto las veas, para, si no, se te hará mantequilla.

Pon el merengue en un plato quitándole el papel, añade la nata en el centro y decora con la fruta.



Paloma de la Rica

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