



Tarta pavlova



★ Ingredientes:

- 3 claras de huevo
- 175 g de azúcar extrafino (o azúcar glas)
- 1 cucharadita de harina de maíz (tipo Maicena)
- 1 cucharadita de vinagre o de zumo de limón o ¼ cucharadita de cremor tártaro

★ Preparación:

1. Batir las claras hasta que formen picos suaves.
2. Añadir entonces la mitad del azúcar y seguir batiendo para obtener un merengue firme y brillante.
3. Añadir la otra mitad del azúcar sin dejar de batir.
4. Incorporar el vinagre (o zumo de limón o cremor tártaro) y la harina mientras se sigue batiendo.
5. Con una cuchara metálica, extender el merengue sobre un papel de horno con un círculo de 20 cm pintado en la base, sin salirse de él.

6. Al extender el merengue, hacer un pequeño hueco en el centro para el relleno.
7. Hornear a 130 °C unos 50-60 minutos. El exterior debe quedar ligeramente dorado y crujiente, mientras que el interior debe quedar suave.
8. Apagar el horno y abrir un poco la puerta. Dejar la pavlova dentro para que se seque del todo (mejor si es toda la noche).
9. Sacar la pavlova y, con una paleta metálica, separarla del papel y colocarla con cuidado en la bandeja donde se vaya a servir. También se puede cortar el papel y poner la tarta en la bandeja de servir con él.
10. Rellenarla al gusto (nata montada o similar) y decorarla con fruta fresca troceada.



www.contrasypros.com

