

PAVLOVA

NOVA ZELÂNDIA



QUINTA DE CURVOS



INGREDIENTES

Para o suspiro / merengue:

4 claras de ovos

200 g de açúcar

80 g de farinha Maizena

Para o creme:

200 ml de natas / creme de leite

30% MG (muito fria)

50 g de açúcar

Para a decoração:

250 g de morangos (ou a fruta que preferir)

Açúcar em pó / confeiteiro

PREPARAÇÃO

1. Bata as claras em castelo/em neve. Quando começar a montar, junte a Maizena pouco a pouco e depois o açúcar. Bata bem, ela deve ficar firme e brilhante.
2. Coloque a preparação sobre papel vegetal / manteiga por forma a criar um círculo espesso. Leve ao forno 1h20m a 120°C. Pode fazer isto na véspera pois o suspiro / merengue precisa estar frio para passar ao próximo passo.
3. Antes de servir, bata as natas / creme de leite em chantilly. Não se esqueça que tem imperativamente de ter 30% de Matéria Gorda e estarem bem frias. Quando começar a montar, junte o açúcar pouco a pouco.
4. Quando estiver pronto, coloque sobre o suspiro/merengue, uniformemente.
5. Depois de cortar os morangos em pedaços, colocá-los sobre o chantilly e polvilhar com açúcar em pó/confeiteiro.
6. Aí está uma Pavlova, o suspiro/merengue deve estar firme e crocante por fora, e fundente por dentro.