

PASTEL PAVLOVA

INGREDIENTES MERENGUE

- 120 g azúcar
- 1 cucharadita maizena
- 4 claras de huevo
- 1 cucharadita zumo de limón
- 1 pizca sal

COMPOTA DE RUIBARBO

- 450 g ruibarbo limpio y cortado en trozos
- 250 g frambuesas
- 250 g queso fresco
- 170 g azúcar
- 30 g pistachos
- 1 cucharadita extracto vainilla
- 1 cucharadita zumo de limón
- 15 g sal

PREPARACIÓN

1. Mezclar el azúcar con la harina de maiz y reservar. Paralelamente, batir la clara con el zumo de limón y la sal a fuego lento hasta espumar
2. Mezclar todo con la batidora a máxima potencia.
3. Repartir la masa con un espátula en la bandeja de hornear formando un hueco en el centro. Hornear el merengue sobre una bandeja en la altura 1 del horno con CircoTherm® a 90 °C durante aprox. 120 - 150 minutos. A continuación dejar enfriar un mínimo de 2 horas.
4. Para la compota, cortar el ruibarbo en trozos y mezclarlo con frambuesas, agua, azúcar, sal y zumo de limón. Cocer al vapor en un recipiente a 100 °C durante aprox. 10 - 20 minutos en la altura 1 del horno. Dejar enfriar
5. Remover la crema de vainilla, el queso fresco y el extracto de vainilla, hasta dejarla cremosa y aplicarla en capas sobre el merengue ya frío.
6. Cubrir con la compota de ruibarbo (si fuera necesario, quitar algo de zumo antes) y para terminar adornar con pistachos.



TIEMPO DE PREPARACIÓN
45 MINUTOS
(4 - 6 PERSONAS)

