



Mini Pavlovas

6 raciones



Nivel avanzado

_____ hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
varillas eléctricas
bandeja del horno
Papel Vegetal

Para las Pavlovas:

4 claras de huevo
240 g azúcar
4 g sal

Para el relleno:

200 ml nata para montar
200 ml yogur griego
1 sobre de Natafix Dr. Oetker
8 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
100 g cerezas frescas

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 120°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar una bandeja para horno con papel vegetal en la base.
- 3 Es mejor que las claras de huevo no estén frías de nevera, así montarán mejor.

Para hacer las Pavlovas:

- 4 Colocar las claras de huevo en un cuenco grande y añadir la sal.
- 5 Comenzar a montar con las varillas eléctricas hasta que estén espumosas.
- 6 Añadir el azúcar de a una cucharada por vez, sin dejar de batir.
- 7 Seguir batiendo a velocidad máxima hasta que el azúcar se haya disuelto por completo y el merengue esté firme y brillante, unos 15'.





Horneado:

- 8 Hacer montoncitos de merengue en una placa para horno, ahuecando por el centro.
- 9 Hornear durante 2 h o hasta que los merengues estén secos.
- 10 Apagar el horno y dejar enfriar dentro.

Relleno:

- 11 Colocar la nata, el yogur, el aroma natural de vainilla y el natafix en un cuenco.
- 12 Batir con varillas eléctricas hasta obtener una crema espesa y con picos suaves.
- 13 Rellenar las pavlovas con la crema y terminar con cerezas frescas.

