



Pavlova de coco

8 raciones



Nivel medio

hasta 40 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

varillas eléctricas
Cuencos
Espátula
bandeja del horno
Papel de horno

Ingredientes:

225 g claras de huevo
330 g azúcar
1 cda de Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
8 g almidón de maíz
1 cda de vinagre blanco
30 g Coco Rallado Dr. Oetker
150 ml nata para montar
200 ml yogur natural
1 sobre de Natafix Dr. Oetker
200 g fruta fresca
20 g pistachos

Antes de empezar:

Es importante que el cuenco donde realicemos el merengue esté libre de todo rastro de grasa y las claras de huevo estén a temperatura ambiente para que el merengue monte perfecto.

Coger una hoja de papel de horno y con la ayuda de un plato grande y el lápiz dibujar un círculo de unos 25 cm y con otro plato más pequeño marcar un círculo en el centro que delimitará la guirnalda y servirá como guía, darle la vuelta al papel para dejar la parte dibujada hacia abajo.

Precalentar el horno a 140°C con ventilación arriba y abajo

- 1 Es importante que el cuenco donde realicemos el merengue esté libre de todo rastro de grasa y las claras de huevo estén a temperatura ambiente para que el merengue monte perfecto.
- 2 Coger una hoja de papel de horno y con la ayuda de un plato grande y el lápiz dibujar un círculo de unos 25 cm y con otro plato más pequeño marcar un círculo en el centro que delimitará la guirnalda y servirá como guía, darle la vuelta al papel para dejar la parte dibujada hacia abajo.
- 3 Precalentar el horno a 140°C con ventilación arriba y abajo.





Para hacer el merengue:

- 4 Comenzar batiendo las claras con las varillas eléctricas hasta que estén en puntas suaves.
- 5 Mientras se baten las claras, añadir el azúcar de a una cucharada por vez. Batir 6 minutos más hasta obtener un merengue brillante y firme.
- 6 Mezclar el almidón de maíz con el vinagre en un cuenco pequeño y añadir al merengue junto con el Aroma natural de Vainilla de Madagascar Dr Oetker. Batir durante 2 minutos más hasta incorporar.
- 7 Coger montones de merengue con una cuchara grande y disponerlos sobre la guía dibujada hasta completar todo el círculo.
- 8 Ahuecar los montones de merengue con una cuchara para hacer una forma de volcán.
- 9 Espolvorear el Coco rallado Dr Oetker por encima y llevar al horno.
- 10 Bajar la temperatura del horno inmediatamente a 100°C.
- 11 Hornear durante 1 hora hasta que el merengue esté seco por fuera. Abrir un poco la puerta de horno y dejar enfriar la pavlova dentro del horno semi abierto.

Para montar la Pavlova:

- 12 Colocar la nata, el sobre de Natafix, el azúcar glas y el yogur en un cuenco.
- 13 Batir con varillas hasta que la nata esté semi montada.
- 14 Repartir sobre los huecos de la guirnalda y terminar con frutas frescas y pistachos picados por encima.

