

# *Pavlova de Frutos Rojos*

## *Ingredientes*

Para aproximadamente 6-8 personas

### **Pour la meringue**

5 blancs d'œufs  
250 g de sucre blanc  
1 zeste de citron

### **Pour la crème**

Une brique de 20 cL de crème fraîche liquide  
très froide (pour la monter en chantilly)  
3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

800 g à 1 kg de framboises, fraises, myrtilles,  
mures lavées et séchées, quelques branches de  
groseilles      Sucre glace pour décorer

## *Preparación*

el merengue

1. Precalienta el horno a 120°C.
2. Batir las claras a punto de nieve,
3. Mientras tanto, ralla la ralladura de limón. Una vez montadas las claras añadimos poco a poco la ralladura de limón y el azúcar. Continuar batiendo las claras durante 5 minutos.
4. Con una espátula, extiende las claras formando un disco grande sobre una bandeja para horno cubierta con papel de horno. Agrega un poco más de material a los bordes del círculo. El disco no debe ser demasiado grueso, de lo contrario tendrá dificultades para cocinarse, deje alrededor de 1 cm de grosor y más en los bordes. Reducir la temperatura del horno a 100°C y cocinar durante 2h30. Es bueno hacer este paso el día anterior y dejar que el merengue termine de cocinarse con el horno apagado durante la noche.

la crema

1. Montar la crème fraîche con la nata montada y añadir las dos cucharadas de azúcar.
2. Agrega el queso blanco (la mezcla debe quedar homogénea).

Asamblea

1. Coloca el merengue en una fuente para servir.
2. El resto de pasos hay que realizarlos en el último momento. Untar la nata montada sobre el merengue.
3. Coloca los frutos rojos sobre la nata, debe haber muchos.
4. Espolvorea con azúcar glas.
5. Servir inmediatamente.