

La fruta roja pavlova

Ingredientes

Para unas 6-8 personas

Pour la meringue

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

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

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

Sucre glace pour décorer

Preparación

El merengue

1. Precaliente el horno a 120 ° C.
2. Monte las claras de huevo en la nieve,
3. Mientras tanto, ralle la ralladura de limón. Tan pronto como se montan los blancos, agregue la ralladura de limón y el azúcar poco a poco. Continúa batir a los blancos durante 5 minutos.
4. Con una Maryse, extienda las blancos en un disco grande en una bandeja para hornear cubierta de papel para hornear. Pon un poco más de material en los bordes del círculo. El disco no debe ser demasiado grueso, de lo contrario tendrá problemas para cocinar, contará aproximadamente 1 cm de espesor y más en los bordes. Baje la temperatura del horno a 100 ° C y cocine por 2:30. Es bueno hacer este paso el día anterior y dejar que el merengue termine de cocinar, el horno apagado, durante la noche.

La crema

1. Monte la crema batida fresca y agregue las dos cucharadas de azúcar.
2. Agregue el requesón (la mezcla debe ser homogénea).

Asamblea

1. Coloque el merengue en un plato para servir.
2. El resto de los pasos deben hacerse en el último momento. Extienda la crema batida en el merengue.
3. Coloque las frutas rojas en la crema, debe haber mucho.
4. Espolvorea con azúcar glas.
5. Servir de inmediato.