

Pavlova com chantilly de morangos



Ingredientes: 6 unidade de claras
1 pitada de sal
180 grama de açúcar
30 grama de amido de milho
30 mililitro de vinagre de cidra
200 grama de morangos frescos (Recheio)
50 grama de açúcar
200 mililitro de natas
100 grama de açúcar em pó
0 totaste de morangos frescos (para decorar)

Instruções de preparação:

Corte um pedaço de papel vegetal, desenhe um círculo com cerca de 18 cm de diâmetro, use um prato de sobremesa ou uma forma como molde. Vire o papel vegetal ao contrário e forre um tabuleiro com esse papel. Unte o círculo com manteiga ou creme vegetal. Pré aqueça o forno a 150 ° Bata as claras em castelo com o sal. Quando as claras começarem a formar picos, junte o açúcar a pouco e pouco, batendo alguns segundos entre cada adição. Junte o amido de milho e continue a bater, Adicione o vinagre e bata mais uns segundos até as claras estarem bem firmes. Com a ajuda de uma espátula distribua o merengue pelo círculo de maneira uniforme e faça uma cavidade no meio. Reduza a temperatura do forno para 140 ° e deixe cozer 10 minutos, passado esse tempo reduza a temperatura para 120 ° e deixe cozer mais 50 minutos, reduza a temperatura para 90 ° e deixe cozer mais 20 a 30 minutos. Deixe arrefecer no forno com a porta entre aberta. Descole o suspiro do papel vegetal com a ajuda de uma espátula e coloque no prato de servir depois de fria. Para o recheio lave e tire os pés aos morangos, corte-os e leve-os ao lume com o açúcar. Deixe ferver cerca de 10 minutos. Retire do lume, triture e passe o puré por um passador de rede. Reserve e deixe arrefecer. Para o chantilly bata as natas bem geladas até começarem a subir. Junte o açúcar em pó peneirado a pouco e pouco e continue a bater até o creme ficar bem firme. Junte colheradas

da compota de morango e envolva delicadamente no chantilly. Reserve no frigorífico até usar. Lave os morangos com pé, deixe-os escorrer num escurridor. Seque-os com papel absorvente para retirar toda a humidade antes de os usar. Uns minutos antes de servir coloque o chantilly na cavidade do suspiro e decore com os morangos.

Sugestões Adicionais: Pode usar duas colheres de sopa de compota de morango já feita. Se achar que o suspiro está a ganhar muita cor, reduza a temperatura do forno. Não deve rechear o suspiro muito tempo antes de servir, nem guarda-lo no frigorífico e tente resguarda-lo dos vapores para não perder o crocante