

PAVLOVA DE FRUTOS DO BOSQUE



CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180º.
2. Para conseguir um merengue redondo, desenhe, com a ajuda de um prato de sobremesa, um círculo na folha de papel vegetal com que vai forrar um tabuleiro de forno.
3. Na taça limpa, sem o copo pequeno da tampa e usando o acessório batedor, bata as claras em castelo bem firme, durante 7 min na veloc 7. A 3 minutos do fim, vá adicionando pela abertura da tampa, o açúcar. Verifique se o merengue está consistente; se não, bater mais 2 ou 3 minutos.
4. Quando o merengue estiver bem firme, envolver o vinagre e a farinha, na velocidade 7, durante 1 minuto.
5. Transfira a mistura de claras para cima do papel vegetal, deitando colheradas até encher o círculo desenhado e deixando-o um pouco mais baixa no centro.
6. Coloque o tabuleiro no forno pré aquecido, reduza a temperatura para os 150º e cozinhe durante 30 minutos (deve estar crocante por fora, mas mole no interior; o tempo que permanecerá no forno, dar-lhe-á um tom ligeiramente dourado). Desligue o forno, mantendo o merengue lá dentro até arrefecer completamente, sem abrir a porta do forno.
7. Prepare a cobertura:
8. Na taça, bem fria e limpa, com o acessório batedor e sem o copo pequeno, coloque as natas bem frias e bata-as até engrossarem, durante 6 minutos. Comece na velocidade 6, após 2 minutos passe a velocidade 7 e aumente para velocidade 8 nos 2 minutos finais. Junte o açúcar e as gotas de sumo de limão e bata, na mesma velocidade, mais 2 minutos.
9. Conserve no frio até usar para a decoração, que deve ser feita pouco antes de servir.

INGREDIENTES

- PARA O MERENGUE:
- 3 CLARAS DE OVO À TEMPERATURA AMBIENTE
- 9 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR (3 COLHERES POR CADA CLARA)
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE VINAGRE DE VINHO
- 2 COLHERES (SOBREMESA) DE AMIDO DE MILHO (MAISENA, P.EX.)
- PARA A COBERTURA:
- 400 ML DE NATAS COM, PELO MENOS, 35% DE GORDURA
- 4 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR (DE PREFERÊNCIA, EM PÓ)
- 8 GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
- FRUTA A GOSTO

10. Transfira o merengue para um prato de servir, cubra com o chantilly e decore a gosto.
