

PAVLOVA SANDWICH



CONFEÇÃO

1. Bater às claras, quase em castelo, queremos uma "Pavlova"baixinha, juntar o açúcar,o chocolate em pó e no fim incorporar o vinagre e o amido de milho, levar ao forno em papel vegetal, num tabuleiro, formar um rectângulo de aprox. 20x30cm, forno a 120 graus, por 40 minutos. Deixar arrefecer dentro do forno. Preparar o recheio misturando os restantes ingredientes, levar ao frigorífico. Para montar as sanduíches cortar 6 quadrados e rechear.

INGREDIENTES

- BASE:
- 2 CLARAS DE OVO
- 120 G AÇÚCAR
- 1 C. SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 C.CHÁ DE VINAGRE DE SIDRA
- 1 C.CHÁ DE AMIDO DE MILHO
- RECHEIO:
- 4 FISALEAS CORTADAS AOS PEDACINHOS
- 3 NOZES AOS PEDACINHOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE QUEIJO CREME
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE NATAS
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE SUMO DE LIMÃO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE MEL