

# ROLO PAVLOVA COM CREME DE LIMÃO E PEDAÇOS DE MORANGOS



## INGREDIENTES

- PARA O ROLO PAVLOVA
- 6 CLARAS
- 300 G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE CAFÉ DE VINAGRE
- 2 COLHERES DE CAFÉ DE MAIZENA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE EXTRATO DE BAUNILHA
- PARA O CREME DE LIMÃO
- 1 COLHER DE SOPA DE MAIZENA
- 150 GR. DE AÇÚCAR EM PÓ
- SUMO DE 1 A 2 LIMÕES
- 30 GR. DE MANTEIGA
- DECORAÇÃO
- MORANGOS Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 140° (na terceira prateleira)
2. Barrar uma forma 20x30 com manteiga e papel vegetal
3. Na taça com o acessório batedor colocar as claras na velocidade 7 durante 5 a 7 minutos. Durante o processo, adicione o açúcar aos poucos até obter um merengue firme
4. Adicione ao merengue, a maizena, o vinagre, o extrato de baunilha e envolva, na velocidade 3, durante 1Min.20Seg.
5. Espalhar o merengue na forma, previamente, preparada e leve ao forno durante 27 minutos.
6. Comece a preparar o creme de limão, para isso lave a taça e volte a colocar o acessório batedor.
7. Espremer os limões e reservar o sumo.
8. Na taça meter os ovos e o açúcar e programar 2 minutos à velocidade 6.
9. Juntar a maizena, a manteiga e o sumo de limão e escolher o programa sobremesa, 12 minutos à velocidade 6.
10. Virar para um recipiente e deixar arrefecer
11. Depois do merengue pronto, deixar arrefecer 5 minutos e depois desenformar sobre uma folha de papel vegetal salpicada com açúcar em pó.
12. Quando o rolo estiver frio, assim como o creme de limão, pode barrar o creme, juntar pedaços de morango e enrolar com a ajuda da folha de papel vegetal e servir logo em seguida.

---

14. Sugestão: Pode apenas colocar o recheio na hora de servir para que fique mais consistente.

---

---

16. Receita inspirada de:

<http://www.aprendresansfaim.com/2015/08/pavlova-roulee-au-citron-et-ramboises.html> e

<http://www.750g.com/lemon-curd-au-companion-r94449.htm>

---