

PAVLOVA COM FRUTAS



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 130°C. Na taça do robot, com o acessório batedor, deite as claras com uma pitada de sal e misture na velocidade 7 durante 8 minutos. Decorridos 4 minutos, adicione o açúcar pelo orifício da tampa reguladora de vapor.
2. No final do programa, adicione o vinagre e a Maizena e misture na velocidade 7 durante 1 minuto até obter um merengue firme e brilhante. Sobre uma placa revestida com papel vegetal, espalhe o merengue em forma de um círculo bastante alto.
3. Parta grosseiramente os pistachios e polvilhe o merengue. Leve ao forno durante 1 hora e 15 minutos. No final da cozedura, retire o merengue do forno e deixe-o arrefecer.
4. Coloque o merengue já frio sobre um prato grande e com a ajuda de uma colher pressione ligeiramente o centro para que a parte crocante caia.
5. Lave os pêsegos e corte-os ao meio. Retire o caroço e corte cada metade em lamelas finas. Preencha o centro do merengue com chantilly e coloque delicadamente as framboesas e as lamelas de pêsego. Sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 6 CLARAS
- 300 G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE CAFÉ DE VINAGRE BRANCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MAIZENA
- 1 PITADA DE SAL
- 20 G DE PISTACHIOS
- 1 FRASCO DE CHANTILLY
- 200 G DE FRAMBOESAS
- 2 PÊSEGOS