

MINI PAVLOVAS COM COULIS DE MORANGO E CHOCOLATE NEGRO



INGREDIENTES

- PARA O MERENGUE (RENDE 4 MINI PAVLOVAS):
- 2 CLARAS DE OVO À TEMPERATURA AMBIENTE
- 6 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR (3 COLHERES POR CADA CLARA)
- 1 COLHER (CHÁ) DE VINAGRE DE VINHO
- 2 COLHERES (CHÁ) DE AMIDO DE MILHO (MAISENA)
- PARA A COBERTURA DE NATAS:
- 400 ML DE NATAS COM, PELO MENOS, 35% DE GORDURA
- PARA O COULIS DE MORANGO:
- 500 GR DE MORANGOS
- 1 COLHER (SOPA) DE AÇÚCAR AMARELO (OU BRANCO)
- UMAS GOTAS DE SUMO DE LIMÃO
- PARA A DECORAÇÃO:
- 100 GR DE CHOCOLATE NEGRO
- MORANGOS

CONFEÇÃO

1. Colocar as natas no congelador (devem aí permanecer cerca de 30 minutos).
2. Ligar o forno a 150º.
3. Desenhar, com a ajuda de um prato pequeno (da chávena de café), 4 círculos na folha de papel vegetal com que se vai forrar um tabuleiro de forno. Colocar o papel no tabuleiro.
5. Na taça limpa, sem a tampa de vapor e usando o acessório batedor, bater as claras em castelo bem firme, durante 6 min na veloc 7. A 2 minutos do fim, ir adicionando, pela abertura da tampa, o açúcar. Verificar se o merengue está consistente; se não, bater mais 2 ou 3 minutos.
6. Quando o merengue estiver bem firme, envolver o vinagre e a farinha, na velocidade 7, durante 1 minuto.
7. Transferir a mistura de claras para cima do papel vegetal, deitando colheradas até encher o círculos desenhados. Tentar formar círculos perfeitos. Alisar.
8. Colocar o tabuleiro no forno pré aquecido, reduzir a temperatura para os 130º e cozinhar durante cerca de 20 minutos (deve estar crocante por fora, mas mole no interior; o tempo que permanecerá no forno, dar-lhes-á um tom beje dourado). Desligar o forno, mantendo os merengues lá dentro até arrefecerem completamente, sem abrir a porta do forno.
10. Preparar a cobertura de natas:
11. Na taça, bem fria, limpa e seca, com o acessório batedor e sem a tampa de vapor, colocar as natas bem frias e batê-las até

engrossarem, durante 6 minutos. Começar na velocidade 6, após 2 minutos passar a velocidade 7 e aumentar para velocidade 8 nos 2 minutos finais.

12. Conservar no frio até usar para a decoração, que deve ser feita pouco antes de servir.

14. Preparar o coulis de morangos:

15. Colocar o acessório misturador na taça (entre as natas e a preparação do coulis, não é necessário lavar a taça). Retirar a tampa de vapor.

16. Adicionar os morangos arranjados e cortados em quartos, o açúcar e o sumo de limão. Selecionar P1 Slowcook, aumentado o tempo para 15 minutos.

17. No final, desfazer ligeiramente (usando o misturador), em velocidade 9 durante 30 segundos.

18. Deixar arrefecer.

20. Transferir os merengues para pratos de servir. Verter, sobre os merengues, o coulis já frio. Enfeitar com as natas batidas, chocolate negro amolecido no micro ondas e morangos frescos.
