



Consejo del chef

Puedes espolvorear un poco de azúcar glas por encima de las Pavlovas antes de servir las.

Raciones para 1

150 g
claras de huevo

100 g
azúcar

100 g
azúcar glas

1 pizca
sal

1
ralladura de 1/2 lima

1 cucharada
zumo de lima

Nata montada

Frambuesas

- 1 Para preparar las Pavlovas, primero hay que montar las claras de huevos junto con la sal y el zumo de la lima. Puedes ayudarte con la batidora o procesador a velocidad alta.
- 2 Cuando esté semimontado, añade poco a poco el azúcar y azúcar glas, sin dejar de batir. Por último incorporar la ralladura de la lima.
- 3 Una vez esté montado el merengue y forma picos firmes para montar las Pavlovas. Puedes hacer una o varias en formato individual.
- 4 Para montar las Pavlovas, coge una cuchara y toma porciones de merengue. Haz un círculo sobre el papel vegetal ayudándote con la parte trasera de esta o una espátula para darle forma.
- 5 Hornea a 100-120° durante 1 hora aproximadamente. Tras este tiempo, la Pavlova debe quedar seca al tacto.
- 6 Una vez pasado el tiempo de horneado, apaga el horno y deja las Pavlovas dentro alrededor de otra hora.
- 7 Sácalas del horno y rellénalas con la nata y las frambuesas.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pavlova-con-frambuesas-y-nata-montada/>

COOKING
LOVERS 