



PUDIN PAVLOVA

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Cena | Comida | Navidad



Para 6 raciones

INGREDIENTES

180 g de claras de huevo
140 g de azúcar en polvo
140 g de azúcar
50 cl de nata líquida entera
40 g de azúcar
3 peras
80 g de nueces pecanas
90 g de Nutella

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 100°C.

Mezcla los azúcares.

Bate las claras a temperatura ambiente. Cuando la mezcla se empiece a montar, añade poco a poco los azúcares. Bate durante 5 minutos, hasta que el merengue se vuelva firme y brillante y forme un pico.

Con una manga pastelera provista de una boquilla redonda, coloca una pavlova a lo largo en una bandeja de horno forrada y hornea durante 2 horas, sin abrir el horno. Apaga el horno y deja que se enfríe.

Mientras tanto, monta la nata líquida y el azúcar hasta obtener nata montada. Lava y pela las peras y córtalas en trozos. Parte las nueces.

Cuando el merengue esté frío, bítelo: sobre el merengue, extiende una generosa capa de nata montada y, a continuación, añádele las frutas y las nueces pecanas. Por último, añade unos toques de Nutella con la manga pastelera.
