



Pavlova de doble chocolate y fresas

Ingredientes

Para la base

- 180 gramos (aproximadamente 6) claras de huevo, a temperatura ambiente
- 188 gramos (1 1/2 tazas) de azúcar pulverizada
- 4 cucharaditas de maicena o fécula de maíz
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 5 cucharaditas de cacao en polvo sin azúcar, tamizado
- 200 gramos de crema de leche tipo chantillí, bien fría (también conocida en algunos países como nata para montar)*
- 600 gramos de fresas limpias

Para la salsa de chocolate

- 200 gramos de leche condensada
- 50 gramos de chocolate oscuro
- 2 cucharaditas de cacao en polvo sin azúcar, tamizado

Preparación

- Precalentar el horno a 150°C y colocar papel vegetal a una bandeja apta para el horno.
- Colocar las claras de huevo en un bowl para batidora y batirlas a velocidad media hasta que se forme una espuma blanca. Al ver esta espuma, reducir la velocidad y comenzar a agregar poco a poco el azúcar y luego aumentar la velocidad hasta que la mezcla se vea brillante y el azúcar se haya disuelto. En mi batidora KitchenAid me gusta batir el merengue en velocidad 4-5 y con las varillas.
- Reducir la velocidad y agregar la maicena, el vinagre y el cacao en polvo y mezclar un poco, lo justo para que todos los ingredientes se incorporen y se vea una mezcla homogénea, teniendo cuidado de no batir de más para que el merengue no pierda cuerpo y aire.
- Ahora, usando una espátula de metal o una cuchara de madera, hacer un disco de merengue encima de la bandeja preparada previamente con papel vegetal. Haciendo un solo disco con esta cantidad de merengue la pavlova queda suave por dentro, con una textura similar a la de un mousse. Si se quiere una pavlova más seca, hacer 2 discos de merengue del mismo tamaño y leer nota al final de la receta para una explicación acerca del ensamblado**.
- Llevar el (los) disco(s) de merengue al horno y al meter la bandeja ahí reducir la temperatura a

120°C, dejar cocinar por 45 minutos.

- Al pasar los 45 minutos, apagar el horno y dejar enfriar el merengue por al menos una hora ahí dentro.
- Para preparar la salsa de chocolate, calentar la leche condensada en una olla / cacerola pequeña a fuego bajo. Agregar el chocolate y el cacao y remover hasta que los ingredientes se hayan incorporado completamente y se tenga una mezcla homogénea. Apartar hasta el momento de usar.
- Antes de ensamblar, preparar la crema chantillí batiéndola a velocidad alta hasta que haya duplicado su volumen y tenga cuerpo y textura. En mi batidora KitchenAid yo bato la crema a velocidad 9 usando las varillas.
- Cuando el merengue se haya enfriado completamente, transferir con cuidado al plato o bandeja donde se va a servir, colocar la salsa de chocolate por encima, luego la crema chantillí y por último las fresas. Servir.
- Debe mantenerse en un lugar fresco y seco y es mejor consumirlo el mismo día que se prepare.
- *Yo compro crema de leche que viene lista para batir y hacer chantilly, todo lo que hay que hacer es colocarla en el bowl de la batidora y batir a velocidad máxima hasta que se haya espesado y haya duplicado su tamaño. También se puede usar crema batida de lata, la que venden en los supermercados y viene lista para servir. Esta no es la que yo uso pues se derrite muy rápido, pero puede ser una opción para quienes no tengan el tiempo de hacer su propia crema. Además, recomiendo colocar la crema batida justo cuando se vaya a servir el postre y comérselo todo al servir. No recomiendo guardarlo por días ni mantenerlo en la nevera.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/764>