



## Pie de parchita (maracuyá / fruta de la pasión)

De verano, Frutales, Pies y Tartaletas

### Ingredientes

#### Para la base de galletas

- 170 gramos (2 tazas) de galletas tipo María trituradas
- 113 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal, derretida

#### Para el relleno

- 8 yemas de huevo
- 800 gramos de leche condensada
- 345 gramos (1 1/2 tazas) de zumo de maracuyá / fruta de la pasión / parchita (concentrado, colado y sin semillas)
- 20 gramos (2 cucharadas) de zumo de limón

#### Para el merengue

- 150 gramos claras de huevo (aproximadamente entre 5 claras)
- 300 gramos (1 1/2 tazas) de azúcar
- 2 cucharaditas de cremor tártaro (se puede sustituir por 1/2 cucharadita de vinagre o zumo de limón)
- 1 pizca de sal
- Opcional: semillas de la fruta para decorar

### Preparación

- Precalentar el horno a 170°C. Colocar un poco de mantequilla o spray antiadherente en un molde de pie (yo uso uno de vidrio).
- Primero se preparará la base de galletas. Unir las galletas trituradas junto con la mantequilla y amasar con las manos hasta obtener una mezcla homogénea que se desprege de las manos. No importa si la masa se separa un poco y caen algunas migajas de galletas, al hornearlo se unificará.
- Colocar toda esta masa en el molde y extender, cubriendo así uniformemente los lados y la base del mismo, se puede usar la base de una taza para compactar todo lo más posible. Llevar al horno por 15 minutos mientras se prepara el relleno. Al sacar, dejar enfriar.
- Para el relleno de maracuyá, batir las amarillas de huevo ligeramente hasta que estén bien unidas,

agregar la leche condensada y mezclar hasta que se incorporen. Posteriormente se une el zumo de parchita y el de limón y se combina todo hasta que se alcance una mezcla homogénea.

- Vaciar todo el relleno hecho previamente encima de la base de galletas y hornear por 15 a 20 minutos, hasta que se vea similar a la superficie de una gelatina. Se debe tener cuidado en no hornear de más porque la leche condensada se cocinará y la textura no será la adecuada. Sacar del horno y dejar enfriar, posteriormente taparlo con plástico de cocina y dejar enfriar en la nevera por al menos 4 horas o durante toda la noche.
- Proceder a realizar el merengue para la decoración; es muy importante que los instrumentos que se utilicen en la preparación estén muy secos, puesto que si la mezcla se moja, las claras no levantarán.
- Cocinar las claras y el azúcar a Baño María\* hasta que alcancen 50-55 grados centígrados (si no se tiene un termómetro de cocina, este punto será en el que se observe que el azúcar se ha diluido por completo en el huevo y no se vean grumos), hay que remover constantemente o de lo contrario la clara se cocinará.
- En el bowl limpio y seco de una batidora vaciar la mezcla de huevo y azúcar y agregar el cremor tártaro y la sal. Batir en velocidad media-rápida hasta que se vea brillante, sedoso y al levantar las varillas de la batidora se hagan picos que se mantienen sin caerse. Otro buen indicador de que el merengue está listo es que al tocar el bowl, ya no se siente caliente sino a temperatura ambiente. Se debe tener cuidado de no batir demasiado, ya que esto puede hacer que pierda su textura.
- Colocar el merengue por encima del pie con la ayuda de una espátula de cocina y decorar con semillas de parchita. También se puede decorar con una manga de repostería y la boquilla de decoración de preferencia. Se puede usar el horno en el ajuste de gratinado por 5 minutos o un soplete de cocina para tostar la superficie del merengue.
- Si se usa un molde desmontable, desmontar y servir. Yo, como uso un molde de vidrio, lo mantengo en el mismo molde, pero igual rocío el mismo con spray antiadherente porque se hace más fácil y ordenado el proceso de servir. Si te queda (que no creo, pero puede pasar!) recuerda mantenerlo refrigerado.
- Notas: \* Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola. En otra más pequeña, vaciar el azúcar y las claras de huevo y poner esta olla encima de la que tiene agua, procurando que el fondo de la olla que va arriba no toque el agua, pues no se quiere que las claras se cocinen.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/333>