



LA PAVLOVA FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación: Cantidad de porciones: Dificultad:

🕒 2h

👤 6 personas

●○○ Fácil

Ingredientes

RECETA DE MERENGUE DE CHOCOLATE CANTIDAD

Claras de huevo	6
Azúcar	200g
Cacao	50g

RECETA DE CREMA DE CHOCOLATE CANTIDAD

Leche	60cl
Azúcar	35g
Chocolate amargo repostero	150g
Yemas de huevo	3
Crema fresca	15cl
Harina de maíz	2 cucharadas azucareras

RECETA DE PERAS CARAMELIZADAS CANTIDAD

Peras	3
Manteca	40g
Azúcar o miel	2 cucharadas azucareras

Preparación

- Para el merengue de chocolate
 - Batir las claras y agregar el azúcar, una vez que los huevos estén muy vaporosos agregar el cacao en polvo, remover nuevamente.
 - Hacer una linda forma circular, dejar un poco de espacio en el centro para incorporar la crema más tarde. Hornear a 130 ° durante 45 minutos.
- Para la crema de chocolate
 - Mezclar las yemas de huevo con el azúcar para blanquearlas, luego agregar la maicena.
 - Mezclar la leche y la crema, llevar a ebullición y verter todo sobre el chocolate.
 - Mezclar las 2 preparaciones, espesar unos minutos. Queda por añadir las peras caramelizadas.
- Para las peras caramelizadas:
 - Cortar las peras en cubos pequeños. Agregar todo a fuego lento, junto con la mantequilla y el azúcar / miel. Dejar caramelizar.
- Para la decoración
 - Agregar los cubos de pera en el centro del merengue. Cubrir con crema de chocolate.
 - Adornar con uno o dos cubos de peras picadas y un Ferrero Rocher, espolvoree con un toque de cacao en polvo. ¡Está listo!