



LA PAVLOVA FERRERO ROCHER

Tiempo: 2h Personas: 6 personas Dificultad: FÁCIL

Ingredientes

RECETA DE MERENGUE DE CHOCOLATE

| | |
|-----------------|------|
| Claros de huevo | 6 |
| Azúcar | 200g |
| Cacao | 50g |

RECETA DE CREMA DE CHOCOLATE

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| Leche | 60cl |
| Azúcar | 35g |
| Chocolate negro pastelero | 150g |
| Yemas de huevo | 3 |
| Nata fresca | 15cl |
| Harina de maíz | 2 cucharadas azucareras |

RECETA DE PERAS CARMELIZADAS

| | |
|---------------|-------------------------|
| Peras | 3 |
| Mantequilla | 40g |
| Azúcar o miel | 2 cucharadas azucareras |

Instrucciones

- Prepara el merengue de chocolate:
 - Bata las claras y agregue el azúcar, una vez que los huevos estén muy vaporosos agregue el cacao en polvo, remueva nuevamente.
 - Haz una bonita forma circular, dejando un poco de espacio en el centro para incorporar la crema más tarde. Colóquela en el horno a 130 ° durante 45 minutos.
- Prepara la crema de chocolate:
 - Mezcle las yemas de huevo con el azúcar para blanquearlas, luego agregue la maicena.
 - Mezcle la leche y la nata, lleve a ebullición y vierta todo sobre el chocolate.
 - Mezcle las 2 preparaciones, espese unos minutos. Queda por añadir las peras caramelizadas.
- Prepara las peras caramelizadas:
 - Corte las peras en cubos pequeños. Agrega todo a fuego lento, junto con la mantequilla y el azúcar / miel. Deje caramelizar.
- Finalice la pavlova (montaje):
 - Agregue los cubos de pera en el centro del merengue. Cubra con crema de chocolate.
 - Adorne con uno o dos cubos de peras picadas y un Ferrero Rocher, espolvoree con un toque de cacao en polvo. ¡Está listo!