



# 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!