



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 CARAMELIZADAS

Peras	3
Mantequilla	40g
Azúcar o miel	2 cucharadas azucareras

Instrucciones

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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!