



Merengon de Frutos Rojos

Description

Merengón de Frutos Rojos- Berries' Pavlova (English version)

Ingredientes

Para el merengue

- 4 Claras de huevos
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 Cucharadita de jugo de limón
- 3/4 taza de azúcar

Para el relleno

- 1 taza de crema de leche
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de azúcar pulverizada
- 1 mango pelado y tajado
- Frutos rojos (fresas, frambuesas, moras y arandanos)

Preparación

Para el merengue

1. Los huevos deben estar a temperatura ambiente.
2. Se precalienta el horno 100° Celsius – 120° Fahrenheit de temperatura o gas marca 1. Muy bajo.
3. Se separan las claras de los huevos, se les añade sal, se baten en un recipiente seco y bien limpio hasta que se formen picos suaves.
4. Se agrega el jugo de limón y se sigue batiendo.
5. Se añaden dos cucharadas de azúcar, y se bate con fuerza, se vuelve a añadir dos cucharadas de azúcar y se repite este procedimiento hasta que se haya formado picos firmes y la mezcla sea brillante.
6. Se vierte la mezcla en una bandeja para hornear se hacen dos círculos grandes o varios pequeños.
7. Hornear por una hora o hasta que estén ligeramente secos por fuera.
8. Apagar el horno y dejar enfriar dentro del horno con la puerta abierta hasta que sequen.

Para el relleno

1. Se bate la crema de leche con el azúcar pulverizado y la vainilla hasta que forme picos firmes.
2. Se pone una capa de merengue horneado sobre una bandeja para servir, y se pone una capa de crema y la fruta. Luego otra capa de crema y más frutas.

Berries' Pavlova (English version)

Ingredients

For the Meringue

- 4 egg whites
- 1/2 tsp salt
- 1/4 tsp lemon juice
- 3/4 pint sugar

For the filling

- 1 Pint double cream
- 1/2 tsp vanilla extract
- 3 tbsp caster sugar
- Berries (strawberries, blackberries, raspberries, blueberries)

Preparation

For the meringue

1. The eggs should be at room temperature.
2. Pre-heat the oven to 100 degrees Celsius – 120 degrees Fahrenheit in temperature or gas mark 1.
3. Separate the eggs whites, add salt, and mix in a very clean and dry container until soft peaks are formed.
4. Add the lemon juice and continue beating.
5. Add two tablespoons of sugar, mix vigorously, add other two tbsp of sugar and repeat this procedure until peaks form and the mixture is glossy.
6. Then pour the mixture into a square baking pan (or in a baking tray, made two large circles or several small ones)

7. Bake for one hour or until they are slightly dried out.

8. Turn off the oven and let cool in the oven with the door open until dry.

For the filling

- Whisk the cream with the sugar and vanilla until it forms firm peaks.
- Put a layer of baked meringue on a serving platter, and put a layer of cream and the fruit. Repeat the last step.