

Ingredientes

150 gramas de biscoitos de chocolate recheado

Fruta

300 gramas de morangos lavados, secos e cortados a gosto

Creme de baunilha

250 gramas de creme de leite fresco bem gelado

2 colheres das de sopa de glaçúcar

200 gramas de iogurte grego natural adoçado com mel

1 colher das de café de essência de baunilha

Creme de gemas

500 ml de leite frio

6 gemas peneiradas

6 colheres das de sopa de açúcar

1 colher das de sopa de amido de milho

1 colher das de sopa de farinha de trigo

1 colher das de café de essência de baunilha

1 colher das de chá de rum (opcional)

Pavlova

6 claras de ovos em temperatura ambiente

280 gramas de açúcar dividido em 3 porções

2 colheres das de sopa de caldo de limão passado por peneira

1 colher das de café de essência de baunilha

2 colheres das de sopa de amido de milho peneirado

Modo de preparo

Pavlova

Bata as claras até começar a espumar. Acrescente uma parte do açúcar e bata por 5 minutos. Acrescente a segunda porção e bata por mais 3 minutos. Acrescente a última porção do açúcar e bata até que não sinta mais os grãos de açúcar.

Acrescente os demais ingredientes e misture delicadamente.

Em um silpat ou forma rasa forrada com papel manteiga bem untado, faça um ninho grande ou vários pequenos e leve para assar em forno pré-aquecido a 120°C por aproximadamente 1h e 30 minutos ou até que a casquinha da pavlova esteja seca e crocante.

Deixe esfriar e utilize na montagem.

Creme de baunilha

Bata o creme de leite fresco com o glaçúcar até obter o ponto de chantili. Junte o iogurte e a baunilha e misture delicadamente. Utilize na montagem.

Creme de gemas

Coloque todos os ingredientes em uma panela e bata bem com um mixer. Leve a panela ao fogo e misture constantemente até obter um creme encorpado. Retire a panela do fogo, coloque o creme em uma forma rasa e cubra com filme plástico. Depois de frio coloque em uma tigela e bata por 1 minuto na batedeira. Utilize na montagem.

Montagem

Monte a pavlova grande ou várias pequenas, intercalando as camadas de creme de gemas, morangos e finalize com creme e baunilha, biscoitos e morangos. Sirva bem gelado decorado a gosto.

Dica

Pique alguns biscoitos e misture delicadamente ao merengue antes de assar, fica delicioso.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br