

PAVLOVA DE MARACUYA, AMARETTO, MELOCOTON Y MORAS



INGREDIENTES PARA 20 DESSERT

- 1 bolsa Preparado Para Semifrío - Base Neutra
- 80g Crema de Amaretto
- 580g Moras en almíbar Demetra
- 400g Mitades de Melocotones en Almíbar
- 25g Acetoplus Maracuyá
- 1l nata fresca
- 200g fresas
- 150g albumi
- 300g azúcar
- 30g maicena

MÉTODO

- Para preparar la pavlova, batir las claras de huevo con el azúcar durante un rato. Cuando la consistencia sea firme y cremosa, añadir la salsa de fruta de la pasión y la harina de maíz.
- Hacer pequeños montoncitos en una placa forrada con papel de horno. Hornear en horno estático a 130°C durante 10 minutos, luego bajar la temperatura a 100°C y hornear durante 70 minutos más.
- Montar la nata con el sobre de base neutra hasta obtener la consistencia deseada y aromatizar con la crema de amaretto.
- Servir el merengue cubierto con la mousse de amaretto y decorar con melocotones en almíbar, moras y fresas.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



**Preparado Para
Semifrío - Base Neutra**



Crema de Amaretto



**Mitades de
Melocotones en
Almíbar**



Acetoplus Maracuyá