



PAVLOVA DE MORANGOS FRESCOS



Sobremesa



87 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 1

Ingredientes

- 400 g açúcar
- 6 claras de ovo
- 1 pitada de sal
- 15 g de amido de milho (maizena)
- 1 c. de chá de vinagre branco (ou de sidra)
- Manteiga para untar
- Papel vegetal
- 400 g natas frescas com 35% de gordura
- 350 g de morangos frescos

Preparação

1º Pré-aqueça o forno a 150°C.

Prepare o suspiro:

- 2º** No copo limpo e seco, coloque o açúcar e programe 25 segundos na velocidade 9.
- 3º** Retire e reserve num recipiente à parte.
- 4º** Monte o acessório misturador sobre a lâmina.
- 5º** Deite no copo as claras e uma pitada de sal. Bata durante 6 minutos na velocidade 4, retirando o copo de medição da tampa durante o processo.
- 6º** Programe 2 minutos e 30 segundos na velocidade 3 (com o misturador montado) e, com a máquina em funcionamento, adicione pelo orifício da tampa o açúcar reservado, o amido de milho e o vinagre. No final, a mistura deverá estar bem ligada.
- 7º** Forre uma forma de bolo redonda (com fundo amovível e cerca de 20/25 cm de diâmetro) com papel vegetal untado com manteiga.
- 8º** Disponha o suspiro sobre o papel vegetal
- 9º** Leve ao forno pré-aquecido a 150°C durante 20 minutos.
- 10º** De seguida, reduza a temperatura para 120°C e deixe cozer mais 60 minutos. Deixe arrefecer dentro do forno.

Prepare o chantilly:

- 11º** Coloque o açúcar no copo bem limpo e seco e pulverize-o, programando 15 segundos na velocidade 4. Retire e reserve.
- 12º** Limpe bem o copo e insira o misturador.
- 13º** Adicione as natas e programe 2 minutos na velocidade 4. Retire o misturador, adicione o açúcar reservado e misture bem com a espátula.
- 14º** Coloque o suspiro, cuidadosamente, sobre um prato.
- 15º** Pouco antes de servir, cubra-o com chantili e disponha os morangos (inteiros ou cortados) por cima. Mantenha no frigorífico.

Nota:

- 16º** Os tempos indicados para bater as natas podem variar consoante a qualidade das natas, a temperatura e a percentagem de gordura. Aconselhamos natas com 35% de gordura. Quando as utilizar, certifique-se que estão bem frias: coloque-as um pouco no congelador antes de fazer a receita.

Curiosidade:

- 17º** A Pavlova é um doce australiano criado em honra da bailarina Anna Pavlova.