



Coroa de Natal em Pavlova

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes:

6 claras de ovo L, à temperatura ambiente;
1,1/2 chávenas (+/-340 g) e uma colher de sopa de açúcar em pó;
1 colher de chá de vinagre branco;
1 colher de chá de amido de milho (maisena);
1 colher de chá de aroma de baunilha;
1 ¼ chávena (+/-300 ml) de iogurte Skyr ou grego sem açúcar;
½ chávena (220 ml) de natas;
1 chávena e meia de frutos vermelhos frescos (framboesas);
1 romã;
1 embalagem de groselhas frescas;
Folhas de hortelã;
Açúcar em pó para polvilhar;
Papel vegetal.

1 chávena = 225 g/240 ml.

Coroa de Natal em Pavlova

FoodBlogger Patrícia Cheio



Preparação:

Pré-aqueça o forno a 130°C. Com um lápis, faça um círculo no centro de uma folha de papel vegetal. A folha deverá preencher a área de todo o tabuleiro do forno. Faça à volta do círculo outros círculos iguais. Vire a folha de papel vegetal ao contrário para que o merengue não fique em contacto com o lápis.

Bata as claras em velocidade média até obter picos suaves. Gradualmente adicione o 1 ½ chávenas de açúcar até formar picos estáveis. Junte o vinagre, o amido de milho e a baunilha. Transfira a mistura para um saco de pasteleiro grande com um bico redondo grande (Ateco #808). Faça 10 círculos, seguindo o modelo desenhado. Com as costas de uma colher de sopa, crie uma cova no centro de cada círculo.

Leve ao forno até o anel de merengue se levantar facilmente do papel vegetal. Cerca de uma hora e 10 minutos. Nunca abra o forno antes deste tempo. Desligue o forno. Deixe que a pavlova permaneça lá por mais uma hora.

Numa tigela, coloque o iogurte skyr ou o iogurte grego, as natas e a colher de sopa de açúcar e bata com a batedeira até obter um creme sedoso. Reserve. Divida-o pelas covas de cada círculo da pavlova. (Dica: pode também adicionar um pouco de coalhada de limão antes de colocar o creme de iogurte ou de compota de frutos vermelhos diluída num pouco de sumo de limão).

Decore cada círculo com framboesas frescas (e outras passadas por açúcar granulado), bagos de romã, folhinhas de hortelã ou raminhos de alecrim. Finalize com açúcar em pó.