

MINI PAVLOVA DE NECTARINA CON SIROPE DE THE



INGREDIENTES

6 claras de huevo
300 g azúcar glas
½ cucharada esencia de vainilla
½ cucharada vinagre vino blanco
1 cucharada maicena

COBERTURA

3-4 nectarinas maduras
Menta fresca
600 g nata montar
150 g azúcar glas
40 g almendras laminadas tostadas

SIROPE DE THÉ

2 bolsitas te Earl Grey
250 g agua hirviendo
6 cucharadas azúcar

MODO DE HACERLO

Calentar el horno a 180°

Montar las claras en una máquina de varillas. Añadir poco a poco el azúcar glas hasta conseguir unas claras bien tersas. Incorporar la vainilla, el vinagre y la maicena y terminar de mezclar con ayuda de una espátula.

Extender el merengue en una bandeja de horno forrada con papel antiadherente y formar 6 raciones de forma rectangular, dejando un pequeño hueco en la zona central.

Bajar la temperatura del horno a 120° y hornear el merengue durante una hora. Apagar el horno y dejar que se enfríen las pavlovas en el interior.

Pelar las nectarinas, cortar en rodajas finas y mezclar con la menta fresca picada. Reservar.

SIROPE DE THÉ

Infusionar el te en el agua durante 4-5 minutos. Colar, añadir el azúcar y poner a reducir durante 15-20 minutos, a fuego medio, hasta conseguir una textura de sirope, moviendo continuamente.

Batir y montar la nata junto con el azúcar hasta que quede bien firme. Repartir sobre el merengue crujiente, colocar las nectarinas encima y cubrir con el sirope de té. Esparcir las almendras tostadas y un poco más de menta picada.

VARIANTES

Añadir al merengue ralladuras de naranja, limón o lima para intensificar los sabores, acompañar con una crema pastelera, dulce de leche, mermeladas, crema de cacao y elegir otras frutas como melocotones, fresas, frambuesas, mango, piña o mezclando entre sí.

Sustituir el sirope por miel o coulis de frutas.

CONSERVACIÓN

El merengue se conserva en una lata hermética durante 5-7 días. Si se humedece, volver a poner al horno para secar.

El montaje de la tarta se debe hacer en el último momento y ya el consumo es inmediato.

El sirope de the de conserva 7 días.