

## Pavlova de limón y fruta de la pasión

---



Horno a vapor combinado - Multifunción



2 horas y 30 minutos



12 unidades

### Menaje

Bandeja universal

Batidora eléctrica

### Ingredientes

Pavlova

185 g de claras de huevo, aproximadamente 5 huevos

300 g de azúcar glas

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de vinagre blanco

Cuajada de maracuyá y limón

3 huevos

5 yemas de huevo

250 g de azúcar

125 ml de zumo de limón

125 ml de pulpa fresca de fruta de la pasión

220 g de mantequilla derretida y fría

Para servir

Fresas



Descubre más  
recetas aquí

[tuchefmiele@miele.es](mailto:tuchefmiele@miele.es)

## Preparación

1. Precaliente el horno en bóveda y solera a 110°C. Seleccione la Crisp Function si está disponible.
  2. En una batidora con un accesorio de batidor de globo, bata las claras de huevo hasta que se formen picos suaves.
  3. Añadir poco a poco el azúcar, batiendo bien después de cada adición hasta que el merengue esté duro y brillante y el azúcar se haya disuelto. Incorporar la vainilla y el vinagre.
  4. Forrar una bandeja de horno con papel de hornear. Dibuja un círculo de 22 cm y dale la vuelta al papel para que quede mirando hacia la bandeja.
  5. Con una cuchara, esparcir sin apretar el merengue en el círculo hasta rellenarlo.
  6. Coloca la bandeja en la posición 1 y hornea durante 1 hora y 20 minutos. Apagar el Horno y dejar en el Horno durante 40 minutos.
  7. Sacar y dejar enfriar completamente.
1. Para la cuajada de maracuyá y limón En un bol de cristal, bate los huevos, las yemas y el azúcar hasta que palidezcan.
  2. Añadir el zumo de limón y el maracuyá seguido de la mantequilla y batir hasta que estén bien combinados.
  3. Cubrir con film transparente e introducir en el horno de vapor sobre una rejilla. Cocer al vapor a 75°C durante 45 minutos.
  4. Sacar del horno y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar enfriar en el frigorífico.

Para servir,

1. Colocar la pavlova en una fuente. Incorpore suavemente la cuajada de maracuyá y por encima unas fresas cortadas.



Descubre más  
recetas aquí

[tuchefmiele@miele.es](mailto:tuchefmiele@miele.es)

