Pavlova de limão e maracujá

Forno a vapor combinado multifunções e placa
Tempo: 2 horas e 30 minutos
Porções: 12

Utensílios
Tabuleiro universal
Batedeira
Taça de vidro
Panela

Ingredientes para a pavlova
185 g de claras de ovo (aprox. 5 ovos)
300 g de açúcar de confeiteiro
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de chá de vinagre branco

Ingredientes para a coalhada de limão e maracujá
3 ovos
5 gemas de ovo
250 g de açúcar
125 ml de sumo de limão
125 ml de polpa fresca de maracujá
220 g de manteiga | derretida e fria

Para servir
Morangos

Método de preparação da pavlova

1. Pré-aquecer do forno no modo Aquecimento superior e inferior a 110 ºC. Selecionar a função Crisp, se disponível.
2. Numa batedeira com acessório tipo globo, bater as claras de ovo até formarem picos suaves.
3. Juntar o açúcar aos poucos, batendo bem depois de cada adição até o merengue estar duro e brilhante e o açúcar se ter dissolvido. Incorporar a baunilha e o vinagre.
4. Forrar um tabuleiro de forno com papel vegetal. Desenhar um círculo de 22 cm e virar o papel para que fique virado para o tabuleiro.
5. Com uma colher, espalhar o merengue, sem esmagar, no círculo até preencher.
6. Colocar o tabuleiro no nível 1 e deixar cozer durante 1 hora e 20 minutos. Apagar o forno e deixar no forno durante 40 minutos.
7. Retirar do forno e deixar arrefecer complemente.

Método de preparação da coalhada de limão e maracujá

1. Numa taça de vidro, bater os ovos, as gemas e o açúcar até perderem a cor.
2. Juntar o sumo de limão e o maracujá seguido da manteiga e bater até estarem bem misturados.
3. Colocar a mistura numa panela e cozinhar no nível 5 da placa de indução, mexendo sempre até engrossar. Assim que estiver frio, mexer novamente para quebrar.