

Merengue americano

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
Azúcar
Huevos
Sal

ELABORACIÓN

Molde de savarin

Separar las claras de las yemas, reservar estas últimas, moler el azúcar, hacer un caramelo claro en el microondas con 9 cdas de azúcar, reservar al calor para que no cristalice.

Con la mariposa montar las claras, con un pellizco de sal, programar 6 m. velocidad 3. a mitad del proceso verter por el agujero las 3 cdas de azúcar restante, cuando falte 1 m. el caramelo caliente.

Volcar en el molde engrasado y cocer a horno precalentado, 20m.150°.

Enfriar y volcar en la fuente.

Para la crema:

Todos los ingredientes en el vaso, 6m. 85°. v 4. Enfriar la crema, revolviéndola de vez en cuando para que no forme nata, cuando esté fría volcar parte, dentro de la rosca y el resto en salsa.