

MERENGUES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 4 claras de huevo
- 120 gr. de azúcar blanquilla o semirrefinada
- 100 gr. azúcar glas tamizado
- 20 gr. de cacao puro en polvo, tamizado
- Nata montada
- Frambuesas



ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 100°C

Batir las claras hasta que adquieran una consistencia lisa, añadir poco a poco el azúcar blanquilla o semirrefinada, y continuar batiendo hasta que adquieran punto de nieve firme. Incorporar delicadamente el azúcar glas y cacao tamizados ayudándonos de una espátula. Ponemos el merengue en manga pastelera con boquilla acanalada y formamos discos de unos 9 o 10 cm. sobre placa y papel sulfurizado, a los discos les formamos un borde en el perímetro dando una vuelta más para formar el nido. Horneamos 1 hora a 100°C, y dejamos enfriar otra hora a temperatura ambiente; no en frigorífico

Mientras montamos la nata, que quede bien consistente.

Rellenamos los huecos de los nidos, decoramos con las frambuesas y espolvoreamos con azúcar glas.

Estos merengues se pueden tener preparados con antelación, incluso semanas, y rellenarlos al momento de servir con otras cremas y frutas