

Mil hojas de crema y merengue



Tiempo de
preparación

15 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

250 g de pasta hojaldre

C/s fresas

C/s menta

Merengue

180 g Claras de Huevo San Juan

250 g de azúcar

3 cucharadas de agua

1 cucharadita de extracto de vainilla

Crema

150 ml de crema para batir

200 g de queso crema

100 g de mantequilla

100 g azúcar glass

Preparación

Para el Merengue:

1. En un bowl amplio batir a punto las Claras de Huevo San Juan con el extracto de vainilla, por un minuto aproximadamente.
2. En una olla pequeña echar el azúcar y el agua, calentar a fuego medio-alto revolviendo hasta que se disuelva todo el azúcar. Dejar de revolver y permitir que hierva un par de minutos hasta obtener un jarabe espeso, en caso de tener un termómetro especializado llevar a 220°F/105°C.
3. Dejar caer en un hilo continuo el jarabe sobre las claras y batir a mano con un batidor de globo hasta incorporar todo el jarabe.
4. Poner el bowl con la mezcla a baño María de 5 a 8 minutos, siempre revolviendo con un batidor de globo hasta obtener la consistencia deseada, como mermelada.
5. Vaciar a un frasco limpio y dejar enfriar. Usar frío y mantener refrigerado.

Para la crema:

1. Suavizar la mantequilla y acreamar junto con el queso crema.
2. Una vez que estén suaves agregar la crema para batir y 100 g de azúcar glass. Batir hasta formar una mezcla homogénea y firme. Reservar.

Para la pasta:

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. Extender la pasta de hojaldre con la ayuda de un rodillo hasta lograr un grosor de 2mm. Picar con un tenedor la pasta y hornear hasta que tenga un color dorado.
3. Cortar en 3 o 4 partes iguales.
4. Lavar, desinfectar las fresas y cortarlas en 4 trozos.
5. Al momento de servir, colocar una pieza de la pasta de hojaldre y cubrir con la crema, rellenar con las fresas y los merengues.
6. Repetir con los demás hojaldres y decorar al último con las hojas de menta.