

I N G R E D I E N T E S

Roll de Merengue

5 claras
120 gr de azúcar
120 gr de azúcar impalpable
1 cda maicena
1 cdita de vinagre blanco
500 gr de Dulce de leche repostero
300 gr de frutillas o frambuesas o frutos rojos

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Separar las claras de las yemas y poner las claras en el bol de la batidora (fundamental que esté seco, limpio y sin cascara o yema)
 - 2- En un bol mezclar 120 gr de azúcar con 120 gr de azúcar impalpable y una cucharada de maicena.
 - 3- Empezar a batir y agregar $\frac{3}{4}$ de la azúcar.
- Agregar 1 cucharadita de vinagre blanco y seguir batiendo.
- Sumarle el resto del azúcar y batir a máximo hasta que forme un pico firme.
- 4- Poner el merengue de forma pareja sobre una silicona (que esté sobre una asadera) y llévalo a un horno precalentado a mínimo por 30 minutos.
- Dejar enfriar por 10 minutos sobre una rejilla de metal.
- 5- En la mesada estirar un repasador limpio y sobre éste espolvorear azúcar impalpable. Poner la pavlova sobre el azúcar y rellenar con 500gr dulce de leche repostero.
 - 6- Con ayuda del repasador ir enrollando el roll de merengue y cerrándolo con el repasador como si fuera un caramelo. Llevarlo a la heladera
 - 7- Decorar con crema batida y frambuesas frescas o congeladas.

