

Clum Shell Pavlova με κρέμα λεμονιού και τραγανά μακαντέμια

Προετοιμασία: 3 ώρες | Ψήσιμο: 1 ώρα και 30 λεπτά | Συνολικά: 3 ώρες και 30 λεπτά

ΥΛΙΚΑ

Για τα κοχύλια - μαρέγκες

- 8 μεγάλα ασπράδια αυγών
- 500 γρ. ψιλή ζάχαρη
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 2 κ.γ. χυμό λεμονιού

Για το γαρνίρισμα

- 2-3 πυρηνόκαρπα φρούτα σε λεπτές φέτες (κίτρινο ροδάκινο και βανίλια)
- 1 κεσεδάκι μικρές φράουλες, καθαρισμένες και κομμένες σε φέτες
- Μικρά φύλλα δυόσμου

Για την κρέμα λεμονιού

- 1/3 φλιτζανιού (75 γρ.) κρυσταλλική ζάχαρη
- 4 κρόκοι αυγών
- Ξύσμα από 1 λεμόνι και 1/4 φλιτζανιού (60 ml) χυμό λεμονιού
- 90 γρ. κρύο ανάλατο βούτυρο σε κομμάτια

Για το τραγανό τρίμμα μακαντέμια

- 1 φλιτζάνι μακαντέμια
- 1/2 φλιτζάνι (110 γρ.) κρυσταλλική ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. αλάτι

Για τη σαντιγί

- 400 ml κρέμα γάλακτος 35-36%
- 1 κ.γ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. υγρή βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ελβετική μαρέγκα

Βάλτε τα ασπράδια και τη ζάχαρη σε ανοξείδωτο μπολ πάνω από μπεν μαρί, χωρίς να ακουμπά η βάση στο νερό. Ανακατεύετε μέχρι να ζεσταθεί το μείγμα και να διαλυθεί η ζάχαρη.

Αποσύρετε και χτυπήστε δυνατά με μίξερ μέχρι να τριπλασιαστεί, να γίνει γυαλιστερό, σφιχτό και να κρυώσει. Προσθέστε κορν φλάουρ και χυμό λεμονιού.

Κοχύλια

Προθερμάνετε στους 100°C στον αέρα. Σχεδιάστε δύο κοχύλια σε λαδόκολλες, γυρίστε τη σημαδεμένη πλευρά προς τα κάτω και στερεώστε σε ελαφρώς λαδωμένα ταψιά.

Με σακούλα ζαχαροπλαστικής σχηματίστε τα δύο κοχύλια. Μειώστε στους 90°C και ψήστε τουλάχιστον 1 ώρα και 30 λεπτά. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς μέσα στον κλειστό φούρνο.

Κρέμα λεμονιού

Ανακατέψτε σε αντικολλητική κατσαρόλα ζάχαρη, κρόκους, ξύσμα και χυμό λεμονιού. Ζεστάνετε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς για περίπου 6 λεπτά μέχρι να πήξει.

Αποσύρετε και ενσωματώστε σταδιακά το βούτυρο. Περάστε από σήτα, καλύψτε την επιφάνεια με μεμβράνη και ψύξτε τουλάχιστον 2 ώρες.

Τρίμμα μακαντέμια

Χοντροκόψτε και καβουρδίστε τα μακαντέμια. Καραμελώστε τη ζάχαρη και περιχύστε τους ξηρούς καρπούς. Αφήστε να κρυώσει και χτυπήστε διακεκομμένα στο μπλέντερ μαζί με το αλάτι.

Σαντιγί

Χτυπήστε την παγωμένη κρέμα γάλακτος με τη βανίλια. Προσθέστε την άχνη όταν αρχίσει να αφρίζει και συνεχίστε μέχρι να σχηματιστούν σταθερές κορυφές.

Συναρμολόγηση

Τοποθετήστε το πρώτο κοχύλι, απλώστε σαντιγί και κρέμα λεμονιού, προσθέστε φρούτα, дуόσμο και τρίμμα μακαντέμια. Καλύψτε με το δεύτερο κοχύλι και σερβίρετε αμέσως.

EXTRA TIPS

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλα ώριμα, ζουμερά φρούτα όπως μάνγκο, βερίκοκα, ακτινίδια ή blackberries.

Τα κοχύλια μπορούν να ετοιμαστούν 2-3 ημέρες νωρίτερα και να διατηρηθούν αεροστεγώς σε στεγνό χώρο.

Για ψιλή ζάχαρη, χτυπήστε την κρυσταλλική ζάχαρη στο multi μόνο 3-5 δευτερόλεπτα. Τα μακαντέμια αντικαθίστανται με φουντούκια ή αμύγδαλα.