

Merengón (fruit meringue dessert)

Ingredients

- ↳ 5 egg whites
- ↳ Lime juice drops
- ↳ 1 cup of heavy cream (half cream) or whipped cream
- ↳ 1 pinch of salt
- ↳ ½ cup granulated sugar
- ↳ ¼ cup powdered sugar
- ↳ ½ teaspoon of vanilla extract
- ↳ 1 pound of sliced strawberries, can peaches (or your preferred fruits)*

Instructions

1. One hour before preparation, leave the eggs out of the fridge so they are at room temperature.
2. Put parchment paper in two baking sheets.
3. Heat the oven to 250 ° F.
4. Separate the whites from the eggs and place them in a container, add salt and mix them.
5. Add the lemon juice and continue beating vigorously.
6. Add the granulated sugar little by little, add the vanilla essence, continuing to beat, until the mixture has a bright hue and peaks can form.
7. Put the mixture in the two baking sheets and make sure it is spread and even.
8. Bring the baking sheets to the oven for approximately 1 hour and then allow cooling.
9. Aside, mix the heavy cream and the powdered sugar or substitute for whipped cream. Refrigerate.
10. To assemble the dessert, put a layer of meringue as a base, then a layer of cream and fruits, finishing with another layer of meringue and continue until the desired height.
11. Refrigerate until ready to serve.

*For a more traditional colombian taste: try it with canned soursup fruit pieces.

Merengón

Ingredientes

- ↳ 5 claras de huevos
- ↳ Gotas de jugo de limón verde
- ↳ 1 taza de crema de leche (media crema) o crema ya batida
- ↳ 1 pizca de sal
- ↳ ½ taza de azúcar granulada
- ↳ ¼ taza de azúcar pulverizada
- ↳ ½ cucharadita de esencia de vainilla
- ↳ 1 libra de fresas en rodaja, melocotones en lata (pueden sustituirse por otras frutas)*

Instrucciones

1. Una hora antes de la preparación, dejar los huevos fuera de la nevera.
2. Colocar papel para horneado en dos bandejas para hornear.
3. Calentar el horno a 250°F.
4. Depositar las claras de huevo en un recipiente al que también se le agregará la sal y luego batir intensamente.
5. Añadir el jugo de limón y seguir batiendo vigorosamente.
6. Agregar poco a poco el azúcar granulada y la esencia de vainilla, sin dejar de batir, hasta que la mezcla tenga una tonalidad brillante y se puedan formar picos.
7. Depositar la mezcla en las bandejas para hornear de forma uniforme.
8. Llevar las bandejas al horno por aproximadamente 1 hora y luego dejar enfriar.
9. Aparte, mezclar la crema de leche y el azúcar pulverizada o sustituir por crema ya batida y luego refrigerar.
10. Para armar el postre, se pone una capa de merengue como base, luego una de crema y frutas, terminando con otra capa de merengue. Repita el paso anterior hasta obtener la altura deseada.
11. Refrigerar hasta que se vaya a servir.

*Para un toque más tradicional colombiano: sustituye algunas frutas por motas guanábana.