

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 4 Claras de huevo de corral
- 200 g de Azúcar
- 1 cucharadita de Maizena
- 1 Vaina de vainilla
- 450 ml de Nata doble
- 2 cucharadas de Flor de saúco
- 450 g de Mezcla de frutos del bosque

**Preparación:**

**Paso 1**

**Precalentar el horno a 160 °. Preparar una bandeja de aproximadamente 23 x 30 cm con una hoja grande de papel de horno. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal marina. Añadir el azúcar poco a poco y seguir batiendo hasta que se integre. Tamizar la harina de maíz y batir a máxima potencia durante 5 minutos, o hasta que esté firme y brillante. Verter la mezcla sobre el molde de papel y hornear 20 - 25 minutos, debe ser suave y esponjosa en el interior. Dejar enfriar. Abrir la vaina de vainilla y raspar las semillas, añadir la nata y la flor de saúco. Montar hasta que se formen picos suaves. Aplastar un puñado de las bayas y repartirlas bien por la mezcla. Disponer el merengue frío en una hoja de papel de horno nueva. Untar una capa de crema y cubrir con una capa de bayas. Enrollar cuidadosamente el merengue con la ayuda del papel. Servir.**