

ROSCÓN DE MERENGUE

Ingredientes:

11 claras.- zumo de limón .- sal.- 200 gr. de azúcar

50 gr. de caramelo liquido

almíbar:

100 gr. de azúcar

100 gr. de agua .- piel de limón.

ademas:

4 yemas .- Caramelo liquido

Elaboración:

Con el vaso seco, se pone la mariposa, se ponen las claras. las gotas de zumo, y la sal, y programa 12 min. velocidad 2 $\frac{1}{2}$ o 3. cuando falten 2 minutos para acabar incorpore el azúcar y cuando este unida a las claras poner el caramelo.

Calentar el horno a 180° y poner dentro del mismo una bandeja con agua. Caramelice un molde corona, vuelque las claras montadas en el e introduzca el molde en el horno, sobre la bandeja con agua . para que se haga al baño maría

Hornee durante 20 min.. mientras se hornea prepara el almíbar poniendo en el vaso el agua el azúcar y la piel del limón.

Programar 10 min. temperatura 100 ,velocidad 1,

Deje enfriar un poco, retira la piel de limón. poner la mariposa en las cuchillas echar las yemas y programar 2 min. a 70°, velocidad 2, desmoldar y cubrir con el preparado de yemas. enfriar sobre una rejilla.