

# Postre con merengue: Soufflé Alaska by restaurante Apicius

## Ingredientes

- (Para una persona)
- 
- *Para la crema de limón:*
- - 50ml zumo de limón
- - 1 huevo
- - 25gr de azúcar
- - 0,5 gelatina
- - 40gr mantequilla
- 
- *Para la genovesa de calabaza:*
- - 2 huevos
- - 60 gr azúcar
- - 40 gr harina
- - 40 gr harina de almendra
- 
- *Para el merengue italiano:*
- - 50 ml claras
- - 40 ml agua mineral
- - 120 gr azúcar
- - 15 gr glucosa
- - 60 gr calabaza asada
- - 25 gr mantequilla
- - Una pizca de canela, ralladura de limón, azafrán y regaliz

**Enrique Medina**, chef y propietario del [restaurante Apicius](#) en Valencia prepara para Gastronomía su postre estrella. Una combinación de tres elaboraciones (genovesa de calabaza, merengue italiano y crema de limón) que dan como resultado un dulce original, delicado y exquisito.

#### **Elaboración de la crema de limón:**

- Poner los huevos, el zumo de limón y el azúcar a cocer sin hervir.
- Añadir la gelatina y la mantequilla poco a poco. Dejar enfriar.

#### **Elaboración de la genovesa de calabaza:**

- Montar los huevos y añadir el azúcar poco a poco.
- A continuación, agregar la harina y la harina de almendra.
- Después, añadir la mantequilla, la calabaza y el resto de ingredientes.
- Cocer la masa en el horno a 240º durante 7 minutos.

#### **Elaboración del merengue italiano:**

- Mezclar el agua, el azúcar y la glucosa y poner a cocer a 118º.
- Montar las claras. Añadir en hilo fino a las claras la mezcla obtenida. Dejar enfriar.

#### **Emplatado:**



- En fondo poner la genovesa de calabaza y encima montamos la crema de limón la fruta fresca según gusto y la bola de sorbete de limón.



- Recubrimos el postre con el merengue italiano y lo quemamos con soplete.



- Ya delante del comensal, flambeamos con Grand Manier o Cointreau.