

Torta Balcarce Clásica

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Bizcocho

Azúcar Granulado: 100 g

Huevos: 6 unidad

Coco rallado: 50 g

Harina para todo uso: 100 g

Miel: 60 g

Crema

Azúcar Glas: 2 Cucharada

Nueces molidas: 100 g

Dulce de leche repostero: 300 g

Crema de leche: 375 mililitros

Leche Desnatada: 1 Cucharada

Pastel

Claros de huevos: 2 unidad

Azúcar granulada: 100 g

Cremor tártaro: 1/4 Cucharadita

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 F (100C) y forrar una bandeja de horno con papel pergamino.
- Batir las claras de *huevo* con el cremor tártaro a velocidad alta hasta que estén espumosas y, a continuación, verter lentamente el azúcar sin dejar de batir hasta que el merengue esté espeso y brillante y mantenga un pico rígido cuando se levanten las batidoras.
- Colocar el merengue en una manga pastelera con punta de estrella y poner puntos o rosetas de 1 ½ pulgadas en la bandeja
- Hornear de 2 a 3 horas hasta que esté seco y el merengue se levante fácilmente de la bandeja

- Dejar enfriar antes de utilizarlo.
- Precalentar el horno a 375F (190C) para el bizcocho y forrar una bandeja de horno con papel pergamino.
- Batir los huevos con el azúcar y la miel hasta que estén espesos y pálidos, y hasta que la masa pueda mantener un patrón de cinta sobre sí misma cuando se levanten las batidoras (esto puede llevar 5 o más minutos).
- Tamizar la *harina* e incorporarla a mano o a baja velocidad con las batidoras
- Extender la masa lo más nivelada posible en la bandeja de horno y hornear de 10 a 12 minutos, hasta que el pastel esté bien dorado y se mueva al presionarlo
- Inmediatamente después de sacarlo del horno, espolvorear el coco por encima del pastel y enfriar el pastel en su molde sobre una rejilla.
- Montar la *nata* a punto de nieve e incorporar el azúcar glas y la leche desnatada en polvo.
- Forrar un molde de pan con papel de plástico para que cuelgue por los lados
- Cortar el *bizcocho* en 4 rectángulos del mismo tamaño que el molde (puedes usar el molde para trazar la forma).

Colocar las siguientes capas de manera uniforme en el molde

- *Bizcocho*, con el coco hacia abajo, dulce de leche, trozos de nuez, *bizcocho*, *nata* montada, trozos de merengue triturado, *bizcocho*, dulce de leche, trozos de nuez y *bizcocho*.
- Cubrir el *bizcocho* con el papel film y congelar durante 2 horas o refrigerar toda la noche.
- Colocar el pastel en un plato o fuente y retirar el molde y el plástico
- Cubrir la parte superior y los lados de la tarta con *nata* montada (puede que se tenga que volver a montarla un poco)
- Decorar la parte superior y/o los lados con *nata* montada, presionar el coco en los lados de la tarta, disponer los trozos de merengue y el merengue en la parte superior y espolvorear la parte superior con los trozos de nuez restantes
- Enfriar hasta el momento de servir.
- El pastel se conservará, con la parte cortada cubierta, hasta 3 días.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/balcarce-argentina>