elGourmet

Rollo de Merengue

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Avellanas cortadas finitas: 70 grs
Azúcar Glas: c/n
Chocolate 70%: 100 grs
Frambuesas: 10 grs
Maicena: 35 grs
Azucar: 180 grs
Cacao: 40 grs
Claras: 125 grs
Naranjas: 2 Unidades
Nata montada: 300 grs

Preparación de la Receta

- Poner el horno a 170 ºC.
- Mezclar 90 gramos de azúcar, avellanas, el cacao y la *maicena* en un bol.
- Batir las claras a punto de nieve y echar poco a poco otros 90 gramos de azúcar hasta obtener un merengue.
- Incorporar el azúcar, las avellanas y la *maicena*
- Mezclar.
- Poner sobre un papel de hornear y cocinarlo durante 20 minutos.
- Abrir la puerta del horno de vez en cuando para quitar el vapor.
- Desmontar.
- Pintar el merengue con la *nata* montada, añadir las frambuesas y las naranjas en gajos.
- Hacer un rollo y pintar con *chocolate* derretido encima
- Decorar con azúcar glas.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budapestrulle-rollo-de-merengue