elGourmet

Cake de Chocolate y Merengue de Cacao

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cake de chocolate y almendras

Azúcar mascabo: 90 Gramos
Claras: 4 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Harina: 50 Gramos
Polvo de hornear: 1 cdta
Chocolate semi amargo: 240 Gramos
Yemas: 4 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Manteca: 180 Gramos
Polvo de Almendras: 40 Gramos

Merengue de cacao

Azucar impalpable: 220 Gramos
Claras: 4 Unidades
Vinagre Blanco: 1 cdta
Cacao: 25 Gramos
Fecula De Maiz: 3 cditas.

Preparación de la Receta

- Derretir el **chocolate** junto a la *manteca* a baño María.
- Batir los huevos, yemas, azúcar y el esencia de vainilla y luego verter el *chocolate* e integrar.
- Incorporar *harina*, polvo de hornear y polvo de almendras
- Batir las claras a nieve y incorporarlas con movimientos envolventes.
- Verter en el molde y cocinar por 30 minutos a 160° C.

Merengue de cacao

- Batir las claras a nieve y agregar el *vinagre*.

- Seguir batiendo, incorporar el azúcar impalpable de a poco hasta integrar y una vez dejar de batir.
- Incorporar fécula y cacao tamizados suavemente con movimientos envolventes.

Armado

- Agregar el merengue con una manga a la torta sobre la superficie y cocinar por 20 minutos mas a 180° C.
- Espolvorear con cacao amargo al salir del horno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cake-de-chocolate-y-merengue-de-cacao