

# Sombrero



## Ingredientes

### Crema inglesa

**Azúcar:** 90 grs.

**Leche:** 90 g

**Yemas:** 70 g

### Merengue italiano

**Azúcar:** 120 grs.

**Manteca pomada:** 375 grs.

**Claras:** 60 grs.

## Preparación de la Receta

### Sombrero

- Realizar la *crema* inglesa, mezclando las yemas con el azúcar y cuando la leche rompa hervor, volcarla sobre la preparación
- Volver al fuego y cocinar, sin dejar de revolver, hasta que nape la cuchara
- Enfriar en baño maría invertido
- Reservar en la heladera.
- Colocar la *manteca* en la batidora con la lira junto con el merengue italiano e incorporar la *crema* inglesa fría.

### Para las flores

- Realizar el centro de las flores con pasta de goma
- Dejar secar
- Cortar los pétalos con la misma masa y darles textura con la ayuda de un bolillo

- Dejar secar hacia abajo para que no se deformen
- Pegar sobre el centro del pimpollo.

## Para el armado

- Utilizando un *bizcochuelo* armar el bloque de masa, pegando las capas con la *crema de manteca*
- Hacer una mezcla de migas de *bizcocho* y *crema de manteca*, revocar el bloque y enfriar
- Cubrir con una fina capa de dulce de leche entibiada en microondas
- Forrar la torta con masa para cubrir
- Repetir el proceso y ayudarse con unos fratachos para dejar la superficie lisa.

## Para la decoración

- Terminar el sombrero con una cinta de raso y unas pequeñas flores de pasta de goma.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sombrero>