

Tarta helada

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

para el relleno

Dulce de leche: 300 gr

Crema de leche: 180 gr

Nueces escarchadas:

Queso crema firme: 300 gr

Dulce de leche extra:

para la masa (Dacquoise)

Claros: 200 (5-6 uni) gr

Azúcar: 270 gr

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Nueces: 200 gr

Preparación de la Receta

- Colocar las claras en un bowl y batir con la mitad del azúcar hasta que estén bien montadas.
- En otro bowl mezclar las nueces procesadas, el resto del azúcar y una cucharada de almidón de maíz
- Volcar estos ingredientes secos de a poco sobre las claras y unir con movimientos envolventes.
- Precalentar el horno a 160°C.
- Volcar la mezcla en un molde con aro desmontable
- Nivelar y hornear a 160°C por aproximadamente 1 hora.

Para el relleno

- Colocar en un bowl el dulce de leche y el queso *crema*, batir hasta unir ambos ingredientes
- Luego agregar la *crema* de leche y batir para montar.
- Armar la torta sobre la base ya cocida y fría, dejando el aro del molde

- Colocar unas cucharadas de dulce de leche y sobre ellos la *crema* de dulce de leche, queso *crema* y *crema*
- Emparejar toda la superficie y llevar al freezer por 24hs aproximadamente
- Una vez fría, desmoldar.
- Decorar con dulce de leche extra y nueces escarchadas
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-helada>