

Torre de merengue, crema y frutos rojos

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Azúcar: 180 g

Crema montada: 200 g

Hojas de menta:

Azúcar: 100 g

Frutos rojos varios: 400 g

Claras de huevo: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 90°C.
- Luego, sobre un papel de horno, dibujamos 3 círculos con la ayuda de un molde pequeño *redondo* de 13 cm de diámetro
- Lo colocamos sobre una bandeja para horno
- Reservamos.
- A continuación, preparamos un merengue batiendo las claras con el azúcar
- Lo introducimos en una manga y realizamos discos sobre del papel de horno usando como referencia los círculos dibujados.
- Llevamos al horno durante 3 horas a 90°C o hasta que los discos estén secos.
- Mientras tanto, en una olla al fuego, colocamos el azúcar y los frutos rojos y cocinamos durante unos minutos, hasta que los frutos suelten algo de líquido
- Dejamos enfriar.
- Cuando los merengues estén listos, colocamos el primer disco de merengue
- A continuación, cubrimos con **crema** montada y repetimos la operación.
- Cubrimos con los frutos rojos caramelizados y decoramos con unas hojitas de *menta*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torre-de-merengue-crema-y-frutos-rojos>