

Torta Alaska

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el bizcocho:

Azucar: 200 g

Harina: 200 g

Pasta de vainilla: 1 cdita.

Huevos: 4 Unidades

Polvo de hornear: 2 cditas.

Aceite: 200 Ml.

Para el merengue:

Azucar: 400 g

Claros de huevo: 6 Unidades

Para el relleno:

Helado de limón: Cantidad deseada

Helado de chocolate: Cantidad deseada

Helado de mandarina: Cantidad deseada

Helado de Frambuesa: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

forramos un bol de 23 centícutecute

- Metros de diámetro con papel film.

Para el relleno de la torta

- Colocamos en el bol distintos gustos de helado en forma de bocha hasta rellenarlo
- Luego, lo tapamos con film y lo reservamos en el freezer.

Para el bizcocho

precalentamos el horno a 180°C

- C
- Enmantecamos y enharinamos un molde del mismo diámetro que el bol o superior.
- Luego en un bol, tamizamos la *harina* y el polvo de hornear
- Reservamos.
- Por otro lado, batimos el aceite, el azúcar y los huevos hasta que estén bien integrados
- Incorporamos la *harina* y batimos a velocidad baja
- Añadimos la vainilla y mezclamos hasta que la masa esté homogénea.
- Volcamos la masa en el molde enmantecado y lo llevamos al horno a 180°C durante 25-30 minutos aproximadamente.
- Desmoldamos cuando el molde esté templado al tacto y lo dejamos enfriar por completo sobre una rejilla.

Para el merengue suizo

calentamos las claras con el azúcar

- Car a baño maría removiendo constantemente, hasta que la mezcla alcance 50-55°C.
- Luego, volcamos esta mezcla en un bol y montamos a punto nieve con una batidora.
- Cortamos los bordes del *bizcocho* del mismo diámetro que el bol del helado y lo colocamos en un plato.
- Colocamos el helado sobre el *bizcocho* y retiramos el film
- Lo decoramos con el merengue realizando pequeñas puntas.

Para terminar

- Llevamos la torta a un grill un par de minutos, hasta que se dore el merengue, o lo doramos con un soplete.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-alaska>