

Torta argentina de dolores

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

para el merengue italiano

Agua: 200 gr

Claros: 6 Unidades

Azúcar: 600 gr

para el relleno

Dulce de leche repostero: 1 Kilo

Dulce de leche tradicional: 300 gr

para las laminas

Manteca: 240 gr

Azúcar: 260 gr

Esencia de vainilla:

Harina 0000: 260 gr

Sal: 1 Pizca

Ralladura de limón: 1 Unidad

Huevos: 4 Unidades

Polvo de hornear: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

Para la masa

- Batir la *manteca* pomada con el azúcar hasta cremar, perfumar con un chorrito de esencia de vainilla y agregar ralladura de *limón*
- Incorporar los huevos de a uno y continuar batiendo hasta cremar nuevamente.
- Agregar la *harina* tamizada con polvo de hornear y una pizca de sal.

- Sobre un papel *manteca* enmantecado colocar la masa y esparcir con una espátula hasta lograr una capa muy fina
- Llevar al horno a temperatura 180 grados por 8 minutos
- Cocinar así cada lámina
- Formar una torre superponiendo una capa de masa y una del mix de dulce de leche

Para el merengue italiano

- En una ollita colocar el azúcar y el agua
- Realizar un *almíbar* a fuego medio hasta que alcance los 121°C
- Colocar las claras en la batidora eléctrica
- Batir las claras a velocidad media
- Cuando el *almíbar* llegue a la temperatura, incorporar al batido muy lentamente en forma de hilo.
- Aumentar la velocidad de la batidora y batir hasta que el merengue baje la temperatura.

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