

Torta Balcarce



Ingredientes

Para el merengue

Azucar: 600 g

Polvo para hornear: 1 cdita.

Claras: 300 g

Para el relleno

Castañas en Almibar: 250 grs.

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Dulce de leche repostero: 500 g

Crema: 500 g

Merengues secos: 500 g

Para la base

Azucar: 400 g

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Huevos: 10 Unidades

Harina: 400 g

Preparación de la Receta

Para la base

- Batir 10 huevos en batidora con 400 gr de azúcar
- Añadir 1 chorrillo de esencia de vainilla
- Fuera de la batidora agregar 400 gr de *harina* tamizada en forma de lluvia, mezclando lenta y suavemente
- Llevar a molde desmontable enmantecado y enharinado
- Hornear a 200 grados durante 45 minutos
- Reservar.

Para el merengue

- Batir en batidora 1 parte de claras hasta que estén espumosas
- Añadir el azúcar sin dejar de batir hasta alcanzar punto de merengue
- Fuera de la batidora añadir una cucharadita de polvo para hornear
- Mezclar bien
- Llevar a una manga y armar discos de merengue sobre una placa de silicona
- Hornear a 90 grados durante dos horas o hasta que se seque
- Reservar.

Para el relleno

- Batir 500 cc de *crema* con una cucharadita de azúcar hasta obtener una *crema* a medio punto
- Añadir 300 gr de merengues secos y 250 gr de castañas en *almíbar*
- Mezclar con suavidad
- Reservar en heladera.

Para el armado

- Cortar el *bizcochuelo* en capas finas y parejas
- Disponer la capa de abajo en un plato y humedecer con *almíbar*
- Untar con abundante dulce de leche
- Cubrir con una nueva capa de *bizcochuelo*, humedecer con *almíbar*
- Untar con la mezcla de *crema*, merengue y castañas
- Tapar con el último disco de *bizcochuelo*
- Espolvorear con azúcar impalpable, quemar con soplete el azúcar de la superficie.

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