Torta con merengue y helado de crema

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pionono: 1 Unidad
Helado de Crema Americana: A gusto
Confites de colores: A gusto
Almibar: Cantidad necesaria
Helado de frutillas: A gusto

Merengue suizo

Sal: A gusto
Azucar: 1 Taza
Claras: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Humedezca el pionono con abundante *almíbar*.

Merengue suizo

- Coloque las claras en un recipiente junto con el azúcar y la sal, lleve a baño maría y mezcle hasta que el azúcar se disuelva
- Una vez disuelta el azúcar por completo retire del baño maría y bata hasta que estén firmes.

Armado

- Extienda sobre el pionono una capa generosa de helado de **crema** americana, luego una capa de helado de frutillas, una capa de merengue suizo, espolvoree con confites de colores y cubra nuevamente con merengue.
- Flambee hasta que el merengue tome *color* dorado.
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Presentación

- Corte en porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-con-merengue-y-helado-de-crema