

# Torta cumpleaños

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Azúcar:** 1 y 2/3 Tazas

**Huevos grandes:** 12 Unidades

**Cafe Instantaneo:** 1 cda.

**Chocolate en trozos:** 300 grs.

### Merengue Italiano

**Azúcar:** 500 grs.

**Claras de huevo:** 250 cc

**Agua:** 1 Taza

### Relleno

**Crema:** 1/2 L

**Azúcar:** 100 grs.

**Extracto de vainilla:** A gusto

**Frutillas:** 1/2 k

**Dulce de leche:** 750 grs.

## Preparación de la Receta

### Para la Torta cumpleaños

- Derretir el *chocolate* en baño maria y dejar enfriar.
- Batir los huevos y el azúcar a punto letra durante 5 mtos
- Mezclar ambas preparaciones e incorporar el *café* instantáneo disuelto en 2 cucharadas de agua caliente.
- Verter la preparación en tres placas de 30 x 40 cm
- Tapizadas con papel *manteca* enmantecado y enharinado.
- Cocinar en la parte superior del horno durante 25 mtos

- O hasta que el pionono tenga una capita crocante
- Retirar y dejar enfriar.
- Rellenar un piso con dulce de leche y el otro con la *crema* y azúcar batidas a punto chantilly perfumada con la vainilla y mezclada
- Con las frutillas.
- Decorar con merengue italiano.

## Para el Merengue Italiano

- Colocar el azúcar y el agua en una *cacerola*
- Llevar al fuego
- Mantener limpios los bordes de la *cacerola* pasando un pincel humedecido para retirar todas las partículas de azúcar.
- Cuando el *almíbar* comience a *hervir*, empezar a batir las claras a punto nieve con una pizca de sal.
- Cuando el *almíbar* alcance el punto "bolita blanda" retirarlo del fuego y esperar 2 mts
- Antes de incorporarlo a las claras batidas a nieve en forma de hilo fino mientras se está batiendo.
- Continuar batiendo hasta que esté frío por completo y entonces utilizarlo.

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