Torta cumpleaños



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 1 y 2/3 Tazas
Huevos grandes: 12 Unidades
Cafe Instantaneo: 1 cda.
Chocolate en trozos: 300 grs.

Merengue Italiano

Azucar: 500 grs.
Claras de huevo: 250 cc
Agua: 1 Taza

Relleno

Crema: 1/2 L
Azucar: 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 enfríar.
- 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 mtos
- 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