

Torta de Merengue de cacao con avellanas y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Merengue de cacao en discos: 4 Unidad

Crema de chocolate

Chocolate amargo: 400 g

Crema de leche: 600 grs.

Nutella (Crema de avellanas): 600 g

Merengue de cacao

Vainilla: A gusto

Vinagre: 2 cdas.

Cacao Amargo: 40 grs.

Azucar: 200 grs.

Claros de huevo: 8 Unidades

Almidón de Maíz: 2 cdas.

Varios

Praliné de avellanas: 200 g

Cerezas en almíbar: 100 g

Frutillas frescas: 100 grs.

Cerezas frescas descarozadas: 100 g

Preparación de la Receta

Procedimiento

Merengue de cacao

- Coloque las claras en un bowl, bata hasta que empiece a espumar.
- Incorpore el azúcar con la vainilla en forma de lluvia y continúe batiendo hasta que las claras estén brillantes y consistentes.

- Disuelva el almidón de maíz con el *vinagre* y añada a las claras.
- Continúe batiendo.
- Por último incorpore el cacao amargo tamizado.
- Coloque en una manga con pico liso y forme un círculo sobre una placa o papel *manteca*. Cocine en horno de 140 ° por 1 hora. Luego apague y deje secar dentro del horno.

Crema de chocolate

- En una olla *hervir* la *crema* de leche y verter sobre el **chocolate** picado.
- Una vez que se empieza a derretir agregue la *nutella* y termine de unir.
- Deje enfriar sin que se endurezca del todo.

Armado

- En una bandeja intercale un disco de merengue, una capa de *crema* de *chocolate*, una capa de *praliné* triturado.
- Decore con cacao sobre un molde y con cerezas frescas.

Presentación

- En un plato sirva una porción de torta, acompañe con las frutas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-merengue-de-cacao-con-avellanas-y-chocolate>