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.
Claras 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 º 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