Torta de merengue



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcochuelo

Yemas: 4 Unidades
Claras: 4 Unidades
Azucar: 5 cdas.
Harina: 5 cdas.

Merengue

Azucar: 150 grs.
Claras: 3 Unidades

Varios

Frutillas: Cantidad necesaria
Jugo de frutas rojas: Cantidad deseada
Crema chantilly: 1 L
Frutas Rojas: 100 g

Preparación de la Receta

Bizcochuelo

- Enmanteque y enharina un molde *redondo* N°26, haga lo mismo en una placa para horno.
- Coloque sobre la placa el molde *redondo* y marque con el dedo la medida del circulo
- Reserve.
- Coloque las claras en un bowl y bata a punto nieve.
- Incorpore las yemas junto con el azúcar
- Bata por unos segundos hasta que creme.
- Añada el *harina* y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta el *bizcochuelo* en el molde *redondo*.
- Lleve a horno moderado y cocine durante 25 minutos

Merengue

- En un bowl coloque las claras y bata a punto nieve.
- Añada la mitad del azúcar a las claras y bata.
- Luego incorpore la otra mitad del azúcar y mezcle con movimientos envolventes.
- Vierta el merengue en la placa con la marca circular.
- Extienda el merengue dejando 1 ½ cm a los costados.
- Lleve a horno a fuego mínimo y cocine durante 1 ½ hora.

Armado

- Corte el *bizcochuelo* por la mitad y reserve la parte inferior del mismo.
- Rocié la mitad con *jugo* de frutas rojas y luego añada las frutas.
- Sobre estas extienda una capa de *crema* chantilly y luego la *plancha* de merengue.
- Nuevamente extienda una capa de *crema* chantilly y luego fruta roja sin *jugo*.
- Coloque la mitad reservada del *bizcochuelo* y rocié con el *jugo* restante.
- Extienda en la base y en los costados una capa de *crema* chantilly.
- P**resentación**
- Coloque *crema* en una manga y decore la torta.
- Incorpore mitades de frutillas y sirva en porciones.

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