

# Torta helada de merengue, chocolate blanco y moras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Almibar:** Cantidad necesaria

**Biscuits:** 2 Unidades

### Baño de chocolate blanco

**Licor de cerezas:** 2 cdas.

**Chocolate blanco:** 150 grs.

**Crema de leche:** 150 grs.

### Merengue

**Azucar:** 150 grs.

**Claras:** 150 grs.

### Relleno

**Chocolate blanco:** 200 grs.

**Crema de leche:** 200 grs.

**Yogurt Natural:** 200 g

**Moras congeladas:** 200 g

**Crema de leche:** 400 grs.

**Azucar:** 4 cdas.

### Varios

**Arándanos:** A gusto

**Moras:** A gusto

## Preparación de la Receta

## Merengue

- Bata las claras hasta montarlas, luego agregue el azúcar en forma de lluvia mientras sigue batiendo durante 4 minutos más.
- Coloque el merengue dentro de una manga.
- En una placa con papel *manteca* dibuje un círculo de 20cm de diámetro, luego con la manga forme el círculo de adentro hacia fuera (en forma de caracol) hasta completarlo. Repita el procedimiento con el resto de merengue.
- Cocine en horno mínimo, 100°C durante 1 hora.

## Relleno

- Coloque los 200g de *crema* de leche en una olla y lleve a fuego hasta que rompa el primer hervor. Retire y vierta sobre el **chocolate** picado. Deje reposar hasta que se funda. Una vez derretido mezcle y agregue el *yogur* natural mientras bate con un batidor de alambre.
- Bata los 400g de *crema* de leche junto con el azúcar a ½ punto e incorpórela al *chocolate*, mezcle bien y agregue por último las moras.

## Baño de chocolate blanco

- Coloque la *crema* de leche en una olla y lleve a fuego hasta que rompa el primer hervor. Retire y vierta sobre el *chocolate* picado. Deje reposar hasta que se funda.
- Una vez derretido mezcle y perfume con el *licor* de cerezas mientras bate con un batidor de alambre.

## Armado

- Forre la cintura de un molde circular de 20cm de diámetro con una tira de acetato para así desmoldar con facilidad.
- En la base del molde coloque un biscuit y humedezca con *almíbar*, luego vierta una parte del relleno, encima coloque un disco de merengue, presione y nuevamente relleno, termine con el segundo disco de biscuit y humedezca nuevamente con *almíbar*, cubra con el resto del relleno.
- Lleve al freezer y deje reposar durante 2 horas aproximadamente.
- Retire y desmolde.
- Cubra la superficie con el baño de *chocolate* blanco tibio y lleve nuevamente al freezer.
- Parta en pequeños trozos los discos de merengue restantes.

## Presentación

- Decore los bordes de la torta con el merengue y la superficie con moras y *arándanos*.
- Corte en porciones y sirva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-helada-de-merengue-chocolate-blanco-y-moras>