

Torta merengada de mango y biscuit de oliva

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit

Almendras molidas: 55 grs.

Azucar: 130 grs.

Huevos: 3 Unidades

Leche: 100 g

Polvo de hornear: 12 grs.

Harina: 130 grs.

Aceite De Oliva: 120 g

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Crema de mango

Pulpa de mango: 300 cc

Gelatina sin sabor: 2 Sobre

Huevos: 4 Unidades

Jugo de Naranja: 300 cc

Manteca: 300 g

Azucar: 300 grs.

Yemas: 20 Unidades

Merengue italiano

Azucar: 400 grs.

Claras: 200 grs.

Preparación de la Receta

Biscuit

- Coloque los huevos en la batidora, bata unos minutos y agregue el azúcar en forma de lluvia. Siga batiendo hasta llegar a blanco.
- Agregue luego la leche y el aceite de oliva en forma de hilo.

- Retire, vierta en un bowl y añada la *harina* previamente tamizada, la sal, el polvo de hornear, las almendras y la ralladura de *naranja*. Mezcle bien.
- En un molde para horno con papel *manteca* previamente enmantecado y enharinado coloque la preparación. Empareje con una espátula.
- Cocine en horno a 200°C durante 10 minutos.

Crema de mango

- Hidrate la *gelatina* a baño maría.
- Coloque en un bowl los huevos junto con las yemas, la pulpa de mango, el *jugo* de *naranja* y el azúcar. Bata hasta romper el ligamento de los huevos y cocine a fuego directo mientras bate continuamente.
- Una vez que espese retire del fuego y agregue la *manteca* fría, mezcle y añada por último la *gelatina*.

Merengue italiano

- Coloque en una olla el azúcar con $\frac{1}{4}$ taza de agua. Cocine a fuego moderado hasta lograr un *almíbar* a punto bolita.
- Bata las claras a nieve, luego incorpore el *almíbar* en forma de hilo.
- Bata hasta enfriar.

Armado

- Corte con un molde de la forma que guste el biscuit en 2.
- Luego intercale la *crema* de mango sobre los biscuit.
- Cubra con el merengue italiano y queme con un soplete.

Presentación

- Decore con rojas finas de *naranja* confitada y hojas de *menta*.
- Acompañe con un te.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-merengada-de-mango-y-biscuit-de-oliva>