

# 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 *mantequilla* 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 ligame de los huevos y cocine a fuego directo mientras bate continuamente.
- Una vez que espese retire del fuego y agregue la *mantequilla* 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>