



Torta merengada

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Manteca: 100 Gramos

Huevo: 1 Unidad

Almidón de Maíz: 50 Gramos

Yogur natural: 150 Gramos

Azucar: 100 Gramos

Harina: 100 Gramos

Polvo de hornear: 1 Cucharadita

Peras: 4 Unidades

Merengue

Claras: 4 Unidades

Vinagre: 1 Cucharadita

Azucar: 240 Gramos

Almidón de Maíz: 15 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir con batidora eléctrica la *manteca* pomada con el azúcar hasta lograr una *crema* blanca y suave.
- Una vez que esté bien cremoso ese batido agregar un *huevo* y batir hasta que esté bien emulsionado y se vea homogénea la mezcla.
- Mezclar la *harina*, el almidón de maíz, el polvo de hornear y tamizar.
- Agregar la mitad de la mezcla de *harina* al batido de *manteca* e integrar con una espátula de goma
- Agregar la mitad del *yogur* y volver a mezclar
- Incorporar lo que queda de *harina* y por último el *yogur*
- Mezclar bien.
- Volcar la mezcla sobre la base de un molde circular desmontable y distribuir bien
- Cortar las peras con cáscara en finas láminas (tipo gajos) y acomodar de manera concéntrica sobre la mezcla vertida en el molde.
- Llevar a horno a 170^a C por 30 minutos aproximadamente
- Tiene que estar cocida y si la pinchamos con un palito tiene que salir seco.
- En un bowl batir las claras a nieve
- Una vez que están blancas y bien espumosas agregar en forma de lluvia y de manera gradual el azúcar sin dejar de batir

- Una vez que toda el azúcar esté integrada y el merengue se vea bien brillante y firme dejar de batir
- Con una espátula incorporar el *vinagre*, el almidón de maíz.
- Cubrir con el merengue la base de la torta a temperatura ambiente, espolvorear con azúcar y volver a horno a 160^a C
- Por 20 minutos.
- Desmoldar a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-merengada>