Torta Rogel

Ingredientes

Para el merengue italiano

Azucar: 2 Tazas

Claras: 1 Tazas

Para la masa

Manteca: 150 g
Huevos: 2 Unidades
Agua: 1 Vaso

Yemas: 12 Unidades
Dulce de leche: 3 kg
Harina: 1 k

Preparación de la Receta

Para la masa

- Calentar 150 gr de *manteca* con un vaso de agua
- Llevar a un bol 2 huevos y 12 yemas
- Añadir la mezcla de agua y *manteca*, revolver con la mano.
- Agregar de a poco la *harina* (unos 800 gr a 1 kilo)
- Cuando la consistencia sea la correcta terminar el amasado en mesada hasta obtener un bollo firme y liso.
- Dividir la masa en 12 bollos (para esta cantidad) y estirar hasta obtener rectángulos bien finos
- Llevar a placa enmantecada y hornear a 220 grados durante 10 minutos.

Para el merengue italiano

- Llevar a fuego en una *cacerola* 2 tazas de azúcar

- Cubrir con agua
- Dejar cocinar sin revolver hasta obtener *almíbar* punto bolita.
- Llevar a batidora 1 tazas de claras, comenzar a batir y añadir de a poco el *almibar* en forma de hilo hasta obtener un merengue firme y sostenido.

Para el armado

- Disponer un rectángulo de masa en la fuente de presentación
- Untar con dulce de leche cuidando de llegar a los bordes.
- Tapar con una nueva capa
- Repetir la operación hasta terminar con todos los rectángulos.
- Cubrir la superficie con copones de merengue italiano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-rogel-2