Torta rogel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Dulce de leche

Leche: 1 L
Azucar: 1 k
Bicarbonato De Sodio: Una pizca

Masa

Yemas: 3 Unidades
Leche: 3 cdas.
Manteca derretida: 50 g
Harina 0000: 500 g
Crema de leche: 100 cc
Azucar impalpable: 150 grs.

Merengue Suizo

Azucar: 14 cdas.
Claras: 6 Unidades

Praline

Azucar: 1 Taza
Almendras: A gusto

Varios

Coco rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* previamente tamizada junto con el azúcar impalpable, la *manteca* derretida, la *crema* de leche y la leche
- Mezcle hasta integrar y luego amase hasta unir la masa.
- Corte la masa en tres porciones iguales, tape y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa con la ayuda de un palote y con un molde circular corte la masa, luego pínchela y cocine en horno a 180ºC durante 4 minutos.

Merengue Suizo

- Coloque en un bowl las claras junto con el azúcar, bata continuamente mientras cocina a baño maría hasta disolver el azúcar
- Luego bata con una batidora durante 10 minutos aproximadamente.

Dulce de leche

- Coloque en una olla la leche junto con el azúcar y el bicarbonato, mezcle hasta disolver el azúcar y luego lleve a fuego mínimo mientras mezcla continuamente con una cuchara de madera.
- Una vez *cocido* deje reposar hasta enfriar.

Praline

- Coloque en una sartén el azúcar y lleve a fuego fuerte hasta *dorar*.
- En una placa para horno con un silpat vierta el caramelo y espolvoree con almendras enteras
- Deje enfriar y triture.

Armado

- Coloque el dulce de leche dentro de una manga.
- Sobre una fuente plana coloque un disco de masa, cubra con
- Abundante dulce de leche, luego encima otro disco, nuevamente
- Dulce de leche y espolvoree con coco rallado, proceda del mismo
- Modo hasta utilizar todos los discos intercalando con el *praline*
- Del mismo modo que lo hizo con el coco.
- Por ultimo cubra la superficie con el merengue suizo.

Presentación

- Espolvoree con *praline*.

Consulta la receta original en