elGourmet

Torta rosa

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el bizcocho:

Azucar: 180 g
Huevos: 6 Unidades
Harina: 150 g
Nata/Crema para montar: 500 g
Levadura en polvo: 20 g
Colorante rojo: 1 cdita.
Esencia de rosas: 1 cdita.
Mermelada de Frambuesa: 150 g
Manteca derretida: 40 g

Para la cobertura:

Azucar: 200 g
Claras de huevo: 200 g
Mermelada de frutos rojos sin trozos: 150 g
Colorante alimentario rojo: 1 cdita.
Pétalos de rosa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Luego, tamizamos la *harina* con la *levadura* y reservamos.

Para el bizcocho

- Batimos con una batidora los huevos, el azúcar y la esencia de rosas
- Luego, mezclamos con el colorante, la *manteca* derretida y la *harina* tamizada con la *levadura*.

- Colocamos la mezcla en un molde *redondo* de 18 cm de diámetro enmantecado o forrado con papel vegetal
- Llevamos al horno a una temperatura de 180ºC durante 30-40 min o hasta que pinchemos con un palito y salga limpio
- Pasado el tiempo, la retiramos, la dejamos enfriar y reservamos
- Luego, le agregamos la mermelada, mezclamos y colocamos la preparación en una manga pastelera
- Llevamos al frío.

Para el merengue suizo

- Batimos las claras con una pizca de sal
- Cuando estén esponjosas agregamos el azúcar y el colorante y continuamos batiendo hasta obtener un merengue
- Cuando esté listo, lo colocamos en una manga pastelera y lo llevamos a la heladera
- Por otro lado, cortamos el *bizcocho* en dos discos iguales y cubrimos la base con la mezcla de *crema* y mermelada
- Cubrimos con el otro disco y cubrimos toda la torta con mermelada
- Cuando el merengue ya esté bien frío, decoramos la torta en todo su lateral con el merengue.

Para terminar

- Decoramos con pétalos de rosas por encima y servimos.

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