

DESAYUNO

TARTA DE NUEZ CON MANJAR Y MERENGUE



Ingredientes:

- 5 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 taza nueces molidas
- 5 claras de huevo en un vaso
- Vaso de azúcar
- Manjar o dulce de leche
- Ganache de chocolate o Nutella

Preparación

- BASE: batir por varios minutos 5 huevos más 1 taza de azúcar. Debe triplicar su volumen y estar muy cremoso. Agregar 1 taza de nueces molidas y mezclar todo con la espátula con movimientos envolventes.
- Poner la masa en un molde aceitado y lo llevan al horno precalentado a 150 grados por 45 minutos. Cuando lo sacan se baja.
- MERENGUE: poner 5 claras en un vaso y llena un vaso igual, con la misma cantidad de azúcar. Poner esta mezcla en un bowl de metal (puede ser el bowl de la batidora de pedestal), sobre una ollita con agua (el bowl NO debe tocar el agua). A fuego medio bajo, calentar el agua y mover todo el rato las claras con azúcar. Cocinar así (baño María) hasta que no se sienta ningún cristal de azúcar (junta tus dedos dentro de la mezcla). Sacar del calor y batir a máxima velocidad hasta que el bowl esté completamente frío y el merengue súper firme.
- Cuando esté fría la base de nueces, lo cubren generosamente con manjar o dulce de leche, si quieres le puedes poner ganache de chocolate o Nutella. Terminar con merengue.

