POSTRES

TORTA DE HOJARASCA

Valen Mac Quliffe

Ingredientes:

- 8 yemas
- 2 cucharadas de pisco o aguardiente
- 1 cucharada de vainilla
- Sal
- Azúcar
- 2 taza de harina sin polvos de hornear
- 2 cucharadas de jugo de naranja
- manjar de tarro de leche condensada
- 5 claras de huevo
- 1 cucharadita de cremor tártaro

Preparación

- Para la masa poner en un bowl 8 yemas +2 cucharadas de pisco o aguardiente +1 cucharada de vainilla + 1 pizca de sal + 1/2 cucharadita de azúcar. Batir con batidor eléctrico hasta que esté espumoso.

- Agregar 2 taza de harina sin polvos de hornear y juntar todo con las manos, sin amasar, hasta formar una masa. Agregar 2 cucharadas de jugo de naranja y si aún sientes que está seca, agrega 1 o 2 cucharadas más …. Hasta que la masa esté formada y no se pegue en las manos. Hacer una bola y dejar reposar 15 minutos.

- Dividir la masa en partes iguales y estirar con el uslero lo más delga que puedas. Es más fácil si haces entre papel encerado.

- Cortar la masa del tamaño y la forma que quieras.

- Poner las masas en la placa del horno con papel encerado. Pinchar muchas veces cada masa.

- Poner un silpat o una placa sobre las masas (para que el peso haga que queden planas y no se levanten las puntas durante la cocción.

- Llevar al horno pre calentado a 180 grados por 6 a 10 minutos (el tiempo va a depender del tamaño y grosor).

- Armar la torta intercalando masas y manjar. Use manjar de tarro de leche condensada.

- MERENGUE: poner en un Bowl metálico 5 claras de huevo + el doble de lo que pesan las claras, de azúcar (si tus claras pesan 100 gr, debes usar 200 gr de azúcar).

- Cocinar a baño maría, a fuego bajo revolviendo constantemente con un tenedor. Cocinar hasta que se deshacen los cristales de azúcar (tocas las claras con dos dedos y no se sienten “granitos”).

- Retirar del calor y poner las claras en el bowl de la batidora de pedestal + 1 cucharadita de cremor tártaro o de jugo de limón.

- Batir a velocidad máxima por 10 a 12 minutos o hasta que el merengue esté firme y el Bowl esté frío.

- Forrar la torta con una capa gruesa de merengue.