

POSTRES

TORTA DE PAN DE PASCUA Y MANJAR



Ingredientes:

- Pascua que tengas
- Limonada casera o un buen café para humedecer
- Manjar
- 5 claras de huevo
- Azúcar
- 1 cucharadita de cremor tártaro

Preparación

- ¡¡Puedes usar el pan de Pascua que tengas o el que más te guste!! Forrar un plato con plástico y poner en el centro un molde de queque desmontable, del tamaño del pan de Pascua que estés utilizando.
- Poner un círculo de pan de pascua y pincelar (generosamente) con limonada casera o un buen café para humedecer y “bajar lo dulce”.
- ¡¡¡Cubrir con una generosa capa de Manjar que me encanta por su textura perfecta para hacer tortas!!!
- Repetir hasta terminar con la tercera capa de pan de Pascua que también debes remojar con el líquido que hayas elegido. Tapar con plástico y llevar al refrigerador por algunas horas.
- Si se desarma o se rompe las migas no importa, utilizarlas igual haciendo presión para tapar todos los espacios de capa.



- 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 y decorar con lindas galletas Navideñas o con lo que quieras.

