

POSTRES

TORTA EXPRESS DE CHOCOLATE Y MANJAR



Ingredientes:

- Brownies que más te gusten
- Jugo de naranja
- Manjar o dulce de leche
- 5 claras de huevo
- Azúcar
- 1 cucharadita de cremor tártaro

Preparación

- Forrar un molde y cubrir la base con los brownies que más te gusten (pueden ser hechos en casa o comprados).
- Pincelar con jugo de naranja o si prefieres puede ser con un buen café. Debe quedar bien húmedo. Cubrir con un trozo de plástico y apretar con las manos para que “se junten” y quede como un solo bizcocho.
- Cubrir con una generosa capa de manjar o dulce de leche. Repetir las veces que quieras para lograr la altura que quieras. Puedes rellenar con mermelada, crema pastelera, crema chantilly o con lo que más te guste.
- 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.

