

## POSTRES

# TORTA DE HOJARASCA CON MANJAR, CREMA PASTELERA Y MERENGUE



### Ingredientes:

- 8 yemas de huevo
- 2 cucharadas de Pisco
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pizca de sal
- 2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 3 cucharadas de jugo naranja o agua
- 600 cc de leche
- Azúcar
- 60 gr de maicena
- 4 yemas
- 4 claras
- Jugo de limón o cremor tártaro
- Manjar de leche condensada

### Preparación

- HOJARASCA Batir hasta cremar 8 yemas de huevo +2 cucharadas de Pisco (o vino blanco) +1 cucharada de vainilla +1 cucharadita de azúcar +1 pizca de sal.
- Agregar 2 tazas de harina sin polvos de hornear + 3 cucharadas de jugo naranja o agua (puede ser más). Formar una masa (sin amasar) que no se pegue en las manos. Hacer una bola y dejar descansar 15 minutos.
- Uslerear la masa lo más delgado que puedas, sin necesidad de dar una forma, poner sobre papel encerado.



- Pinchar para que no se infle. Llevar al horno precalentado a 180° hasta que se dore levemente. El tiempo depende del grosor de la masa.
- CREMA PASTELERA EN EL MICROONDAS: poner en un pocillo 600 cc de leche + 150 gr de azúcar + 60 gr de maicena + 4 yemas. Mezclar todo con el batidor de mano hasta disolver el azúcar.
- Traspasar con ayuda de un colador, para eliminar “cosillas”, a un recipiente que pueda ir al microondas.
- Llevar al microondas a potencia alta por 3 minutos, sacar, mezclar con el batidor de mano enérgicamente y volver al microondas, esta vez por 2 minutos. Sacar y batir hasta que esté firme y sedosa. Pinte rápido en una manga o bolsa para que no esté en contacto con el aire mientras se enfría.
- MERENGUE: Pesar las claras y poner en una bowl metálico las claras + el doble de su peso en azúcar. (Si son 300 gr de claras serían 600 gr de azúcar).
- Poner a baño María (sobre una olla con agua a fuego bajo) y mezclar con un tenedor constantemente hasta que no se sienta ningún cristal de azúcar.
- Cuando ya no sientas cristales de azúcar poner la mezcla en el batidor de pedestal + 1 cucharadita de jugo de limón o cremor tártaro y batir a velocidad máxima por 10 o 12 minutos.
- Para armar, partir en trozos la masa y acomodarlos cubriendo la base de un molde. Poner por capas Manjar de leche condensada, masa y la crema pastelera hasta lograr la altura que desees.
- Refrigerar por 3 o 4 horas. Cubrir con el merengue y sopletear.

