

POSTRES

TORTA DE BIZCOCHO CON GANACHE DE CHOCOLATE, FRAMBUESAS Y MERENGUE SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 130 cc de leche
- 20 cc de jugo de limón
- 8 huevos
- 120 gr de endulzante
- 1 cucharada de
- 100 cc de aceite neutro
- 140 gramos de harina sin polvos
- 50 gr de maicena
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 800 gr de queso
- 150 gr cacao amargo en polvo
- 150 gr de Syrup de Maple
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de syrup sin azúcar
- 6 claras

Preparación

- Mezclar 130 cc de leche + 20 cc de jugo de limón, revolver y reservar.
- En el Bowl de la batidora agregar 8 huevos + 120 gr. De endulzante en polvo + 1 cucharada de vainilla. Batir por 15 minutos, hasta que triplique su volumen.
- Bajar la velocidad y agregar la mezcla de leche y limón + 100 cc de aceite neutro y batir 30 segundos.
- Agregar, tamizado, 140 gramos de harina sin polvos + 50 gr de maicena + 2 cucharaditas de polvos de hornear y mezclar con amor.



- Poner la mezcla en un molde con papel encerado. Llevar al horno, precalentado, a 180° por 35 minutos aprox (hacer la prueba del palito).
- GANACHE: Procesar 800 grs de queso + 150 grs cacao amargo en polvo + 150 grs de Syrup de Maple (si quieres más dulce, agregar más endulzante en polvo o Syrup).
- Mezclar 1/2 taza de agua + 1/2 taza de syrup de Alusweet para empapar el bizcocho.
- Armar la torta intercalando, bizcocho, remojar con el líquido, ganache y frambuesas congeladas. Repetir el proceso hasta terminar con el último bizcocho.
- Llevar al refrigerador envuelto en alusa Plast mientras haces el merengue.
- MERENGUE: Poner en un recipiente que pueda ir al microondas, 6 claras (260 gr) + el mismo peso de endulzante en polvo (260 gr).
- Mezclar hasta que no haya grumos, si es necesario usar la mini pimer.
- Llevar al microondas en potencia alta, por 15 segundos, sacar y revolver con un tenedor. Repetir las tandas de 15 segundos, 7 veces en total (si tienes termómetro, repite las tandas de 15 segundo hasta casi llegar a los 60° C).
- Batir a velocidad máxima hasta lograr un Merengue firme. (12 a 15 minutos) Está listo cuando el bowl esté frío).

