

TORTA DE MERENGUE, LÚCUMA Y MANJAR



Ingredientes:

- 10 claras de huevos
- Azúcar
- Azúcar Flor
- 1 litro de crema para batir
- 500 g puré de lúcuma
- Manjar o dulce de leche

Preparación

- MERENGUE: poner en el Bowl de la batidora eléctrica 10 claras. Debes pesarlas previamente para saber su peso exacto.
- Empezar a batir y llegar lentamente a velocidad máxima. Cuando esté espumoso, agregar poco a poco la misma cantidad de azúcar, en peso, que las claras. Batir hasta que esté hecho un merengue denso y muy aireado. 10 a 12 minutos aproximadamente.
- Bajar la velocidad al mínimo y agregar de a cucharadas y lentamente, la misma cantidad en peso que las claras de azúcar flor previamente cernida.
- Apenas esté todo integrado dejar de batir. Poner el merengue en manga pastelera y hacer los discos en Papel mantequilla.
- Si te sobra merengue puedes hacer algunos merenguitos pequeños para decorar.
- Llevar al horno a 100° por 1 hr o 1 1/2 hr o hasta que toques la superficie y estén secos. Puedes hacerlos uno o dos días antes de preparar la torta. Guárdalos en una bolsa hermética en un lugar oscuro.



- RELLENO: poner en una Bowl grande 1 litro de crema para batir. Debe estar muy helada (ojalá más de 6 horas en el refrigerador). Batir hasta hacer una crema Chantilly y dividir en dos a porciones, una con 1/3 de la preparación y la otra con los 2/3 restantes.
- Mezclar la porción más grande de crema con 500 g puré de lúcumas (en los congelados del supermercado) y mezclar.
- Formar la torta intercalando discos de merengue, crema de Lucuma y manjar o dulce de leche.
- Termina con la porción de crema chantilly que habías reservado y puedes decorar con merenguitos.
- Congela la torta ojalá toda la noche. Descongela 1 hora antes de comer. Si no consigues lúcumas puedes usar puré de castañas y te quedará INCREÍBLE.
- ¡Después de que la partas, no es necesario guardarla en el freezer! Solo en el refrigerador está ok.

