

POSTRE DE MANJAR Y LÚCUMA



Ingredientes:

- 2 tarros de manjar
- 4 yemas
- 500 g de puré de lúcumo
- 1 taza de almendras fileteadas
- 4 claras de huevo grande
- Azúcar
- 1 cucharadita de jugo de limón

Preparación

- Poner en un bowl 2 tarros de manjar, hecho de leche condensada (o 500 gr del manjar que más te guste) + 4 yemas + 500 g de puré de lúcumo, mezclar todo muy bien, y poner en una fuente que pueda llevar al horno, cubrir con 1 taza de almendras fileteadas y mezclar levemente con un tenedor.
- Llevar al horno a 180° por 20 o 25 minutos (hasta que los bordes se empiezan a dorar). Cuando el postre esté frío, cubrir con merengue y sopletear para dar color.
- Merengue: Poner en un bowl metálico 4 claras de huevo grande + el doble de su peso en azúcar.
- Poner a baño maría a fuego bajo y mezclar con batidor de mano o un tenedor hasta que ya no sientas ningún cristal de azúcar entremedio de tus dedos.
- Poner la mezcla en el bowl de la batidora de pedestal, agregar 1 cucharadita de jugo de limón y batir a velocidad de máxima hasta que se haga un merengue denso y suave.

