

POSTRES

TORTA DE BIZCOCHUELO CASERO Y MANJAR DE LECHE CONDENSADA



Ingredientes:

- 20 huevos
- 12 cucharadas colmadas de harina sin polvos de hornear
- 200 cc de leche o agua con
- 1 cucharada de manjar
- 2 tarros de leche condensada
- 200 g aprox de clara de huevo
- 400 g de azúcar
- 8 cucharadas de harina

Preparación

- Batir con batidora eléctrica 12 huevos. Cuando esté espumoso, agregar, de a poco, y en forma de lluvia, 12 cucharadas de azúcar.
- Dejar de batir cuando triplique su volumen y esté en “punto letra” (cuando puedas hacer dibujos con la mezcla y que queden marcados por unos segundos).
- Agregar 12 cucharadas colmadas de harina sin polvos de hornear y tamizadas (es MUY IMPORTANTE tamizar). Integrar con movimientos envolventes. Cuando no se vean rastros de harina, poner en 2 moldes del mismo tamaño forrados con papel encerado en la base.
- Llevar al Horno PRECALENTADO a 180° por 35 o 40 min o este tomando color en la superficie.
- Pasar un cuchillo por los bordes y desmoldar. Dejar enfriar antes de cortar en dos.



- Mezclar 200 cc de leche o agua con 1 cucharada de manjar para “remojar” la torta. (o puedes usar jugo).
- Poner 2 tarros de leche condensada en una olla con abundante agua. Cuando el agua rompa hervor, contar 1 1/2 hora.
- Para armar, acomodar por capas los bizcochuelos, el líquido con manjar, manjar de tarro hasta terminar con los 4 bizcochos. Refrigerar unas horas.
- Para el Merengue coser a baño María 200 g aprox de Clara de huevo +400 g de azúcar. Mezclar con un tenedor hasta que no sientas los cristales de azúcar.
- Poner la mezcla en la batidora de pedestal y batir a velocidad alta hasta que esté firme y frío. Poner sobre la torta.
- No se usa polvos de hornear.
- No aceites los bordes, se despegarán cuando pases el cuchillo.
- Para una torta más pequeña puedes usar 8 huevos + 8 cucharadas de azúcar + 8 cucharadas de harina.

