

POSTRES

TORTA VINTAGE



Ingredientes

- 6 huevos grandes
- 6 cucharadas grandes de azúcar
- 6 cucharadas grandes de harina sin polvos de hornear
- 2 latas de leche condensada
- ½ taza del almíbar de un tarro de duraznos al jugo
- ½ taza de agua
- 4 claras de huevo
- Azúcar equivalente al doble del peso de las claras
- 1 cucharada de jugo de limón

Preparación

- Para el bizcocho, coloca los huevos en el vaso de la batidora y bate a velocidad máxima.
- Agrega lentamente el azúcar en forma de lluvia y bate durante aproximadamente 15 minutos, hasta alcanzar punto letra.
- Tamiza la harina y agrégala en dos tandas. Incorpórala con movimientos suaves para no perder el aire.
- Vierte la mezcla en un molde con papel encerado en la base y hornea a 180 °C durante 25 a 30 minutos. Realiza la prueba del palito.
- Deja enfriar completamente y corta el bizcocho en tres discos.
- Para preparar el manjar, coloca las dos latas de leche condensada en una olla con abundante agua. Cuenta 1 hora y media desde que comienza a hervir. Deja enfriar completamente antes de abrir las latas.
- Mezcla ½ taza del almíbar de duraznos con ½ taza de agua y colócala en una mamadera para humedecer los bizcochos.



- Para el merengue, coloca las claras en un bowl metálico y agrega una cantidad de azúcar equivalente al doble de su peso. Lleva a baño María, removiendo de vez en cuando, hasta que ya no se sientan los cristales de azúcar.
- Coloca las claras en la batidora de pedestal, agrega el jugo de limón y bate a velocidad máxima hasta obtener un merengue firme y suave.
- Rellena y cubre la torta con manjar y merengue según corresponda.
- Coloca el merengue restante en una manga pastelera y forma pequeños besitos sobre una bandeja con papel mantequilla.
- Lleva los merengues al horno a 110 °C durante aproximadamente 1 hora para secarlos. Úsalos para decorar la torta.
- Para una torta más grande, la receta original indica utilizar 8 huevos, 8 cucharadas de azúcar y 8 cucharadas de harina.

