

Merengue cacao

Gerichtart: Masas y Postres · Untertyp: Glaseados · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

ZUTATEN

0

6 Claras de huevo

240 gr Azúcar

200 gr Azúcar glass

40 gr Cacao — amargo

ZUBEREITUNG

Comenzar a batir las claras a baja velocidad con una pequeña cantidad del azúcar. Cuando comienza a espumar, aumentar la velocidad y agregar en dos o tres veces el azúcar restante. Tamizar azúcar glass y cacao juntos, varias veces. Este merengue no requiere el agregado de almidón de maíz, porque el cacao es astringente y ayuda a secar la preparación. Sin batir incorporar la mezcla de azúcar y cacao con espátula, mezclando con movimientos envolventes y rápidos para no bajar el batido. Colocar en manga y formar las figuras deseadas sobre silpat o placa empapelada y enmantecada. Secar los merengues en horno a 90°-120° de 60a 120 minutos, según el tamaño.