

Merengue chocolate (Torta merengue)

Gerichtart: Masas y Postres · Untertyp: Rellenos · Herkunft: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

ZUTATEN

0

5 Claras de huevo

150 gr Azúcar

35 gr Cacao — amargo

150 gr Azúcar glass

ZUBEREITUNG

Tamizar el cacao con el azúcar impalpable (azúcar glass)

Batir las claras a nieve durante 5 minutos e incorporar en forma de lluvia 20 grs. de azúcar para dar sostén al batido + 1 cucharita de crémor tártaro. Cuando las claras están bien duras terminar de incorporar el resto del azúcar común y después con una espátula incorporar la mezcla de cacao + azúcar glass tamizándolo nuevamente, en forma envolvente y rápida para que no se baje el batido. Poner en una manga con pico liso de 1 cm de diámetro y formar un disco del tamaño de una tortera desmoldable, sobre un silpat ó papel manteca. Con el resto del batido formar bastones largos como si fueran grisines, que no queden muy juntos para que no se peguen. Llevar a un horno muy bajo, dejándolo entreabierto hasta que se seque. Cuando esté listo, dejar enfriar