

Torta merengue chocolate y mousse de chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

0

Merengue chocolate (Torta merengue)

Mousse chocolate (Torta merengue)

ELABORACIÓN

En la tortera desmoldable poner el disco de merengue seco, colocarle papel de horno que cubra todo el contorno del molde, volcar encima la mousse de chocolate y llevar a la heladera por lo menos 5 horas. Antes de servir, quitar el aro de la torta y con cuidado el papel del horno. Cortar los bastones de merengue con la mano del tamaño del alto de la mousse e ir acomodándolos todo alrededor y todo lo que quede por encima de distintos tamaños, bien artesanal, como en la foto. Decorar con figuras de chocolate. Esta torta es para lucirse!!!, ojala que tengas ganas de hacerla, estoy segura que recibirás aplausos!!!. Puedes hacer un día todo el merengue y el día del armado la mousse con tiempo para que solifique y tome buen cuerpo, finalmente puedes espolvorear con un poco de azúcar glass por arriba.