

Merengue chocolate (Torta merengue)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
5 Claras de huevo
150 gr Azúcar
35 gr Cacao - amargo
150 gr Azúcar glass

ELABORACIÓN

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