



Dificultad:
Alta



Porciones:
30



Tiempo:
80 minutos

Información Nutricional

Energía:	395 Kcal
Proteínas:	8.2 g
Grasa Total:	18.0 g
Colesterol:	97 mg
H. de Carbono:	51.9 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	101 mg

TORTA AMOR

Ingredientes

INGREDIENTES

Para la masa:

- 1 Kilo de harina
- 5 huevos
- 100 gramos de mantequilla
- 3 cucharadas de vinagre blanco

Para el relleno:

- 3 ½ Taza de leche SVELTY®
- ¾ Taza de azúcar granulada
- 3 cucharadas semi colmadas de maicena
- 3 yemas
- ¾ Kilo de manjar tradicional NESTLÉ®
- 1 ½ Taza de mermelada de frambuesa
- 4 Cajitas de crema Larga vida NESTLÉ®

Preparación

1.- En bowl junta la harina con los huevos, la margarina y el vinagre. Amasa solo un poco hasta homogenizar y conseguir una masa compacta. Separa en bollos individuales (pelotitas de masa) y estira con la ayuda de un uslero sobre un mesón previamente enharinado, deja cada masa bien delgada y acomódala sobre una lata de horno. Allí dale forma circular perfecta con la base de algún molde de 26 centímetros de diámetro.

2.- Pincha con un tenedor por todos lados y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C hasta cocer la masa dorándolas levemente. Repite el procedimiento hasta acabar con toda la mezcla. Una vez todas listas, déjalas enfriar (debes obtener 12 láminas aproximadamente)

3.- Mientras para la crema pastelera, junta en una cacerola ¾ partes de la leche SVELTY® con la azúcar y lleva a fuego medio, mientras junta el resto de la leche con la maicena y las yemas de huevo. Una vez que la leche hierva agrega la maicena disuelta, cocina a fuego medio

hasta que hierva nuevamente sin dejar de revolver. Hierva durante solamente 10 segundos y retira del fuego. Cubre con un papel film al ras de la crema y deja enfriar.

4.- Luego, rellena con manjar NESTLÉ® cada lámina de masa intercalando cada relleno con la crema pastelera, mermelada de frambuesa y la crema batida, idealmente esto hazlo dentro de un molde y cada vez que coloques una hojarasca, presiona con cuidadosamente para que quede bien pegada. Una vez finalizadas todas las capas, refrigera unos minutos y finalmente cubre la torta completamente con crema batida y decora con frambuesas.

Sirve cada trozo de 1 dedo de ancho por porción.

