

# TORTA DIPLOMÁTICA DE MANJAR



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	447 Kcal
Proteínas:	12.5 g
Grasa Total:	21.0 g
Colesterol:	191. mg
H. de Carbono:	50.0 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	230 mg

## Ingredientes

Masa Choux

½ Lt Agua fría (2 ½ tazas)

½ Taza mantequilla

1 Pizca de sal

1 Pizca de azúcar granulada

2 ½ Tazas de harina

7-8 Huevos

Crema Diplomática

3 Tazas de LECHE líquida

¾ Taza de maicena (100 g)

2 Tazas de MANJAR NESTLÉ

1 Cajita de CREMA LARGA VIDA NESTLÉ (refrigerada del día anterior)

## Preparación

1.- Para la masa junta en una cacerola el agua, mantequilla, sal y la azúcar granulada. Lleva a fuego medio hasta que hierva; una vez listo, agrega el harina de golpe y revuelve energéticamente con una cuchara de madera hasta que se desprege del fondo de la cacerola y la masa de centre en la cuchara. Retira del fuego, entibia y agrega los huevos de a uno batiendo "revolviendo fuertemente y constantemente" hasta conseguir una preparación homogénea levemente elástica, que a levantar la cuchara quede un punta colgando que no se desprenda fácilmente.

2.- Coloca la mezcla dentro de una manga pastelera con una boquilla mediana. Forma discos de aro 24 cm. sobre una lata de horno previamente enmantecuada. Hornea a temperatura alta de 200°C durante 10 a 15 minutos hasta que aumente su volumen, luego baja levemente la temperatura y cocina por 10 min mas hasta completar la cocción de cada disco y se doren levemente.

3.- Para la crema diplomática, vierte la LECHE líquida con la azúcar granulada en una cacerola, separa una taza y

reserva. Lleva la cacerola a fuego medio hasta que la azúcar granulada se disuelva. Por otro lado, disuelve la maicena junto con las yemas de huevo en la leche que separaste. Vierte esta mezcla en la leche de la cacerola hirviendo, revuelve constantemente hasta que tome textura y hierva por 10 segundos, retira del fuego y enfría.

4.- Bate la CREMA LARGA VIDA NESTLÉ hasta que duplique su volumen y tome mayor textura espumada. Junta la preparación anterior con el MANJAR NESTLÉ y agrega la crema batida. Bate hasta homogenizar y rellena cada disco con esta preparación intercaladamente. Cubre los bordes de la torta con la misma crema y decora con frutos secos. Refrigerera durante 30 minutos y sirve cuando gustes.

#### Sugerencia

Puedes conseguir el relleno más firme agregando 8 hojas de colapez, para esto debes rellenar la torta dentro de un molde y refrigerar durante 40 minutos para que la torta se afirme.

