



## TORTA DE DURAZNO CON CREMA PASTELERA

### Ingredientes

- 6 Huevos (separados claras de yemas)
- 8 Cucharadas colmadas de azúcar flor
- 8 Cucharadas semi-colmadas de harina
- 1 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®
- 500 ml de leche líquida
- ½ Taza de azúcar
- 2 Yemas de huevo
- 3 Cucharadas semi-colmadas de maicena
- 1 Cucharada de vainilla
- 5 Duraznos frescos o en conserva cortados en trozos medianos
- 250 g Mermelada de duraznos



Dificultad:  
Media



Porciones:  
15



Tiempo:  
45 minutos

### Información Nutricional

Energía:	212 Kcal
Proteínas:	5.4 g
Grasa Total:	3.0 g
Colesterol:	114. mg
H. de Carbono:	40.0 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	61 mg

### Preparación

1.- En un bowl bate las yemas de huevos con la mitad de la azúcar flor hasta duplicar su volumen y conseguir un batido de mayor textura, reserva. Aparte bate las claras de huevo a nieve y agrega poco a poco el resto del azúcar sin dejar de batir hasta obtener un merengue firme. Agrega a las yemas y bate nuevamente unos segundos hasta homogenizar.

2.- Incorpora la harina mezclada con los polvo de hornear IMPERIAL® con suaves movimientos envolventes hasta integrar bien. Vierte el batido sobre un molde de aro 22 a 24 cm de diámetro aprox. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 30 a 35 min. aprox. hasta cocer completamente. Una vez listo, retira del horno y deja enfriar.

3.- Mientras para la crema pastelera, junta en una cacerola  $\frac{3}{4}$  partes de la leche líquida 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. Hierve durante solamente 10 segundos y retira del fuego. Cubre con un papel film al ras de la crema y deja enfriar.

4.- Parte el bizcocho por la mitad y rellena con un poco de crema pastelera y mermelada de durazno, acomoda la otra mitad de bizcocho y cubre toda la torta con crema pastelera. En la superficie cubre con mermelada y los trozos de duraznos de manera decorativa.

