



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
20



Tiempo:  
90 minutos

## Información Nutricional

Energía:	436 Kcal
Proteínas:	11.0 g
Grasa Total:	14.0 g
Colesterol:	106. mg
H. de Carbono:	67.0 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	113 mg

## TORTA DE MANJAR NUEZ Y MERENGUE

### Ingredientes

Biscocho

10 Huevos a temperatura ambiente (separados yemas de claras)

15 Cucharadas colmadas de azúcar flor

15 Cucharadas colmadas de harina

100 g de Nueces molidas

Almíbar de naranja

1 Taza de azúcar granulada

2 Tazas de agua fría

1 Ramita de canela

1 Naranja (toda su cáscara)

1 Cucharadita de esencia de vainilla

Merengue

1 Taza de claras de huevo (5 a 6 un)

2 Tazas de azúcar granulada

800 g de manjar NESTLÉ®

200 g de nueces molidas

### Preparación

1.- En un bowl grande bate las yemas de huevo con la mitad de la azúcar flor hasta duplicar su volumen y se tornen mas espesas, déjalas a un lado y en otro bowl bate las claras de huevo a punto nieve, agrega el resto de la azúcar flor restante poco a poco hasta formar un merengue firme. Agrega el merengue a las yemas batidas y bate solo unos segundos hasta homogenizar. Incorpora la harina con las nueces molidas en dos tandas con suaves movimientos envolventes hasta integrar bien.

2.- Vierte la preparación a un molde de 26 cm. de diámetro previamente enmantequillado y enharinado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C durante 35 a 40 minutos hasta cocer completamente y dorar levemente la superficie. Una

vez listo retira del horno y desmolda con cuidado. Cuando esté frío hasta dos cortes para obtener tres discos de bizcocho.

3.- Mientras, prepara el almíbar de naranja juntando todos los ingredientes menos la vainilla en una cacerola, lleva a ebullición durante 6 a 8 minutos y una vez listo retira del fuego y agrega la esencia, revuelve y enfría. Aparte prepara el merengue juntando en un bowl las claras de huevo con la azúcar granulada, lleva a baño maría removiendo de vez en cuando hasta que al tocar la mezcla no sientas ningún grano de azúcar. Retira del fuego y bate energéticamente hasta conseguir un batido firme que al levantar las aspas del batidor quede una punta colgando sin que se separe.

4.- Deja uno de los discos de bizcocho sobre una base y humedece con el almíbar de naranja por todos lados, rellena con abundante manjar NESTLÉ® y con cuidado espárcelo sobre toda la superficie. Repite el procedimiento con las otras capas de bizcocho y una vez lista, cubre toda la torta con el merengue y decora con abundante nueces por todos lados. Refrigerera durante 1 hora y luego sirve cuando gustes.

Puedes espolvorear nueces partidas en pequeños trozos sobre cada capa de manjar NESTLÉ®, así darás mayor crocancia a la receta.

