



Dificultad:
Alta



Porciones:
15



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	422 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	26.6 g
Colesterol:	143 mg
H. de Carbono:	39.1 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	638 mg

TORTA ANTIGUA DE FRUTILLA

Ingredientes

2 Potes de frutillas frescas (600 g)

½ Taza de azúcar granulada

1½ Taza de agua

8 Huevos a temperatura ambiente y separados claras de yemas

10 Cucharada de azúcar flor

10 Cucharadas de harina

1 Caja grande de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)

¾ Taza de azúcar flor

1 Sobre de mermelada de frutilla

Preparación

1.- Primero, corta las frutillas en láminas y déjalas reposando en una fuente cubierta con agua y azúcar indicada durante mínimo media hora.

2.- Bate las claras de huevo a nieve, luego agrega poco a poco la azúcar batiendo constantemente hasta formar un merengue de textura firme. Luego agrega las yemas de huevo una a una pero rápidamente y bate solo 5 a 6 segundos. Enseguida agrega la harina en tres tandas y con suaves movimientos envolventes. Una vez que todo esté bien integrado, vuelva la mezcla sobre un molde de 24 cm de aro previamente enmantequillado y enharinado.

3.- Lleva a horno precalentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 30 minutos aproximados sin abrir el horno. Una vez cocido y dorada levemente la superficie, retira y desmola en tibio. Una vez frío, corta en tres discos. Aparte, junta en un bowl la crema larga vida NESTLÉ® con la ¾ taza de azúcar flor, bate con un batidor eléctrico a punto chantilly.

3.- Acomoda el primer disco de bizcocho en un plato o base para torta. Humedece con el almíbar de las frutillas y cubre con una delgada capa de mermelada de frutilla.

Luego cubre con una capa de crema batida considerando 1 cm de grosor. Encima de esto acomoda trozos de frutillas levemente hundidas en la crema. Repite el procedimiento con los otros dos discos de bizcocho y finalmente cubre toda la torta con crema y decora con rosetones y trozos de frutilla. Refrigerera durante 2 horas y sirve cuando gustes.

