



TORTA DE MERENGUE CON BERRIES

Ingredientes

200g Claras de huevo a temperatura ambiente

1 Taza de azúcar granulada (200g)

1 ½ Taza de azúcar flor

3 Cuadrados de papel mantequilla con un círculo dibujado de 24 cm de diámetro

1lt Crema Larga Vida NESTLÉ® previamente refrigerada durante 8 horas

1 Taza de azúcar flor

500g Frutillas partida en gajos

300g Frambuesas

300g Arándanos

Preparación

1.- En un bowl bate las claras de huevo hasta que estén muy espumosas, luego agrega el azúcar granulada en tres tandas batiendo constantemente hasta conseguir un merengue firme. Luego, integra el azúcar flor poco a poco con suaves movimientos envolventes hasta homogenizar. Con la ayuda de una manga pastelera cubre los discos de papel mantequilla previamente adheridos sobre una base metálica para horno enmantecuada. Esto lo puedes hacer en forma de caracol o copos “uno al lado del otro” dejando 1.5 cm de grosor aproximado.

2.- Lleva a horno pre-calentado a 120 -130°C y hornea durante 1 hora (dejando la puerta del horno semi-abierta con una cuchara de madera. Así mantienes la temperatura interior a 100°C, que es la ideal. Una vez bien cocidos y crocantes, retira del horno y deja enfriar. Mientras, bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta alcanzar una espuma suave, agrega el azúcar flor y continua batiendo hasta conseguir punto “chantilly” bien firme.

3.- Retira el papel mantequilla de un disco de merengue con mucho cuidado, rellena con crema batida y cubre con berries surtidos. Repite el procedimiento hasta terminar con los discos de merengues. Finalmente presiona suavemente para acomodar y pegar bien los discos. Cubre solo la superficie de la preparación con crema y en forma



Dificultad:
Alta



Porciones:
20



Tiempo:
90 minutos

Información Nutricional

Energía:	259 Kcal
Proteínas:	2.7 g
Grasa Total:	12.7 g
Colesterol:	38 mg
H. de Carbono:	34.0 g
Fibra Dietética:	1,9 g
Sodio:	38 mg



decorativa, así también decora con berries y lleva al congelador. Sirve bien fría y disfruta.

