

I N G R E D I E N T E S

Torta de Nuez

4 Huevos

250gr de azúcar

1/2 taza de nueces

500 gr de dulce de leche repostero

350 gr de crema

P R O C E D I M I E N T O

Precalentar el horno a fuerte

1- Batir 4 yemas con 250gr de azúcar hasta que se pongan blancas.

2- Procesar (muy poco porque larga mucha aceite) 1/2 taza de nueces hasta que estén picadas, no polvo. Agregarlas a las yemas batidas.

3- Batir las 4 claras a nieve.

4- Agregarlas en forma envolvente en dos partes a las yemas.

5- En un molde desmontable de 24 enmantecado (solo la base, no los bordes) poner la preparación.

6- Llevarlo a un horno fuerte por 10 minutos; bajar el horno a mínimo y seguir cocinando por 30 minutos más.

7- Dejar enfriar sobre rejilla.

*Se va a formar cómo una torta que tiene una capa de merengue arriba.

8- Sacar la "tapa" de merengue y reservar para decoración.

9- Untar la base de la torta con 500 gr de dulce de leche repostero

10- Poner sobre esta capa 350 gr de crema chantilly.

11- Romper sobre la crema la "tapa" de merengue.

12- Heladera por un par de horas.

*Esta receta me la enseñó Sebastiana Amorim (gran cocinera).

