

TORTA DE MERENGUE



Ingredientes:

Base de merengue:

- 6 claras de huevo (al tiempo)
- ½ cucharadita crema of tártaro
- ¼ cucharadita de sal
- 1 ¾ taza de azúcar blanca

Relleno:

- 2 paquetes (3oz/.cd.u) de queso crema
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de crema para batir (fría)
- 2 tazas de malvaviscos miniatura

Cubertura de frutas;

- 2 tazas de cerezas congeladas (o 1 lata (21oz) de relleno de pie de cereza)
- 2 tazas frescas
- 2 tazas de fresas rebanadas
- 1 cucharadita de jugo de limón

Notas



Como Preparar:

1. Base de Merengue:

- Precalentar el horno a 275F. Ponga las claras en un tazón hondo;
- Agregue la crema de tártaro y la sal; Bata hasta que este espumoso.
- Gradualmente agregue el azúcar, cucharada por cucharada,
- bata a velocidad alta hasta que se formen picos en el merengue (bien batido y firme)
- Esparza el merengue en refractario engrasado de 13-in. x 9-in. Hornear a 275° por 1 hora;
- Apague el horno (no abra la puerta por ninguna razón)).
- Deje enfriar en el horno por 12 horas.

2. Relleno:

- En otro tazón, con la batidora eléctrica, batir las 2 tazas de crema hasta esponjarse bien.
- Batir el queso crema, azúcar y vainilla hasta que todo esté bien incorporado.
- Delicadamente envuelva en esta mezcla la crema batida y los malvaviscos
- Unte esta mezcla encima del merengue.
- Refrigere por 4 horas.

3. Cubertura de fruta:

- Combine las fresas y las cerezas que corto a la mitad con el limón.
- Sirva esta mezcla de fruta sobre cada porción de la torta de merengue.
- Sirve a 16 porciones.

RECETA Traducida de: This recipe was shared to me by my friend Susan Holton 2014. Originally published as Cherry Berries on a Cloud in Taste of Home February/March 1997, Retrieved from <http://www.tasteofhome.com/recipes/cherry-berries-on-a-cloud>

