

Torta de merengue y naranja



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-de-merengue-y-naranja>

Preparación

Colocar en un tazón la manteca con el azúcar, batir con cuchara de madera. Cuando la manteca esté blanda, seguir batiendo con batidor de alambre hasta que la preparación esté completamente esponjosa y muy liviana. Agregar de a uno los huevos, batiendo cada vez. Luego, añadir el jugo de la naranja y la ralladura; por último tamizar la harina mezclada con el polvo de hornear, agregándola al batido, uniéndolo rápidamente y con fuerza. Colocarla en un molde rectangular mas bien angosto, del tipo del budín inglés, enmantecado y enharinado; cocinarla en horno moderado por 1 hora. Una vez fría, cortarla haciéndole dos tajos transversales; untar con dulce de leche, luego una tajada de torta de naranja y otra de dulce de damasco, terminado de armar el postre se ajusta bien con las manos. Para el merengue, colocar en un bol las claras, batirlas a nieve bien firmes, agregarles el azúcar de golpe y acto seguido batir fuertemente sobre baño de María en agua que no hierva; cuando se note una preparación consistente y brillante, retirarla del calor y cubrir el postre enseguida, ayudándose por medio de una cuchara o

Ingredientes

- 150 grs. Manteca
- 240 grs. Azúcar
- 4 Huevos
- 260 grs. Harina
- 1 cucharada/s Polvo de hornear
- 1 Naranja grande dulce
- 300 grs. dulce Albaricoque-damasco
- 500 grs. Dulce de leche
- 5 Claras de huevo
- 250 grs. Azúcar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas

espátula de metal.

