

Torta mousse de dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torta-mousse-de-dulce-de-leche>

Preparación

Para la base, procesar las galletitas junto con la manteca pomada o derretida y a temperatura ambiente. En un molde redondo desmontable de 26 cm cubrir el fondo y el borde con la pasta de galletitas y hornear a temperatura moderada o 180°C hasta que tome un color dorado suave. Retirar, dejar enfriar y reservar. Para el relleno de mousse, batir las claras a punto nieve, incorporar el azúcar en forma de lluvia, y seguir batiendo hasta que el merengue quede firme y con picos fuertes. Por otro lado, mezclar o batir apenas hasta integrar el dulce de leche junto con la crema líquida; y cuando haya quedado toda la mezcla de un solo color y pesada, incorporar al merengue de a poco y con movimientos envolventes para no perder el aire de las claras. Por último agregar la gelatina hidratada en agua; volcar toda la preparación sobre la masa reservada; golpear suavemente el molde contra la mesada para que el relleno se expanda bien; y dejar en la heladera por un mínimo de 12 horas. Derretir el chocolate a baño María, cuidando que la base del bol nunca toque el agua del baño; y con el chocolate líquido y a temperatura

Ingredientes

- Para la base: 200 gramo/s Galletitas
- 70 gramo/s Manteca
- Para el relleno: 200 cc. Clara de huevo
- 100 gramo/s Azúcar
- 400 gramo/s Dulce de leche
- 300 cc. Crema de leche
- 1 cucharadita/s Gelatina sin sabor
- para la cobertura: 150 gramo/s Chocolate semiamargo
- 1 poco Nueces picadas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Argentina, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

ambiente, hacer una capa bien fina por sobre el relleno de mousse frío. Espolvorear nueces troceadas por toda la superficie y llevar un par de horas nuevamente a la heladera antes de servir. Fuente y foto: RevistaMaru.com

