

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

- 1- Precalentar el horno a fuerte.
- 2- Batir 4 yemas + 250gr de azúcar hasta que se pongan blancas.
- 3- Procesar (muy poco porque larga mucha aceite) 1/2 taza de nueces hasta que estén picadas, no polvo. Agregarlas a las yemas batidas.
- 4- Batir las 4 claras a nieve.
- 5- Agregarlas en forma envolvente en dos partes a las yemas.
- 6- En un monde desmontable enmantecado (solo la base, no los bordes) poner la preparación y 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 de dulce de leche repostero y poner sobre esta capa 350 gr de crema chantilly.
- 11- Romper sobre la crema la "tapa" de merengue y llevar a la heladera por un par de horas.

