

Angel Cake

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

- 9 claras de huevo
- 1 pizca de cremor tártaro
- 1 pizca de sal fina
- 380 g azúcar refinado Premium Chango
- Esencia de vainilla o de almendras amargas
- 120 g harina 0000
- 30 g almidón de maíz Chango

OPCIONAL

CREMA CHANTILLY MASCARPONE

- 300 g crema
- 50 g puré de frutos rojos (se hace procesando un mix de frutos rojos o frambuesas)
- 30 g azúcar impalpable Chango
- 150 g queso mascarpone

PREPARACIÓN

- Tamizar la harina y el almidón de maíz con la mitad del azúcar refinado. Batir las claras con el cremor tártaro y el resto del azúcar refinado (190 g) hasta formar un merengue no muy sostenido. Perfumar con la esencia de vainilla. Pasar a un bol e integrar de a poco los secos uniendo con espátula. Homogeneizar sin bajar el batido. Poner en un molde limpio de 22 a 24 cm diámetro y tubo central, sin engrasar. Cocinar a 170°C por 50 a 55 minutos. Retira del horno y dar vuelta el molde sobre una placa. Dejar quieto por una hora. Luego despegar del molde con una espátula.

- Mezclar todo en frio y montar a punto.

ARMADO

Armar la torta con la crema y con frutos frescos.