

Merengue de chocolate y café

POR OSVALDO GROSS

Apto
Celiaco



INGREDIENTES

MERENGUE DE CACAO

- 160 g de claras (4 unidades)
- 160 g de **azúcar Chango**
- 1 pizca de cremor tártaro
- 120 g de **azúcar impalpable Chango**
- 40 g de cacao amargo
- 1 cucharara (de té) de **almidón de maíz Chango**

CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE O CAFÉ

- 500 cc de leche entera
- 120 g de **azúcar Chango**
- 6 yemas
- 30 g de **almidón de maíz Chango**
- 100 g de chocolate semiamargo
- 1 pizca de **canela en polvo Chango**
- 2 cucharas (de café) de café instantáneo

PREPARACIÓN

MERENGUE DE CACAO

Merengar las claras con el cremor tártaro y el **azúcar Chango** • Incorporar suavemente el **azúcar impalpable Chango** tamizado con el cacao y el **almidón de maíz Chango** • Colocar en manga • Trazar discos de 22 cm sobre una placa empapelada y enmantecada • Hornear o secar a 100°C de 1 a 2 horas o hasta que estén bien secos.

CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE O CAFÉ

Calentar la leche con la **canela en polvo Chango** y la mitad del **azúcar Chango** • Mezclar las yemas con el resto del **azúcar Chango** y el **almidón de maíz Chango** • Unir todo y cocinar 1 minuto desde el primer hervor • Retirar del calor • Dividir en mitades • A una parte unir el chocolate picado • A la otra el café previamente diluido en agua caliente • Tamizar la crema y dejar entibiar a 30 grados • Poner en manga y unir ambos discos • Para evitar que los discos de merengue se ablanden, se pueden pincelar con una capa delgada de chocolate fundido.

Tip!

AZÚCAR IMPALPABLE

Prepará fácil un glaseado agregando el jugo de 1 limón a 2 tazas de **azúcar impalpable Chango**.



ENCONTRÁ RECETAS Y MUCHO MÁS EN: www.chango.com.ar