

Tarta de chocolate y merengue



El merengue que hemos preparado se llama merengue básico o merengue francés. Se puede utilizar cocinado como en esta ocasión, o sin horno. Existen otras variedades de merengue, como son el merengue italiano y el merengue suizo.

Dedicación : 10 minutos

Cocción : 8-10 minutos

Cantidad : 4-6 raciones

Ingredientes :

Para la base:

- 200 g de galletas digestive
- 90 g de mantequilla

Para el relleno:

- 3 yemas
- 600 ml de leche
- 100 g de chocolate negro
- 80 g de azúcar (4 cucharadas)
- 60 g de harina de maíz – maizena (4 cucharadas)

Para el merengue:

- 3 claras
- 100 g de azúcar
- Unas gotas esencia de vainilla



- 1 Trituramos las galletas con una picadora o con una bolsa y un rodillo. Fundimos el chocolate al baño maría y reservamos. Echamos las galletas en un bol y añadimos la mantequilla derretida. Mezclamos bien hasta conseguir una pasta y forramos las paredes y la base del molde con ella. Utilizamos un molde tipo acanalado de 23 cm.
- 2 Separamos la yemas de las claras. Reservamos las claras y batimos las yemas con el azúcar y con la harina de maíz, hasta obtener una crema. Calentamos en un cazo la leche y cuando comience a burbujear, retiramos y vertemos en el bol de las yemas poco a poco, en forma de hilo y batiendo bien. Vertemos todo de nuevo al cazo y cocinamos a fuego medio hasta que espese, sin dejar de batir. En cuanto espese la retiramos del fuego y añadimos el chocolate fundido, mezclando bien con la crema. A continuación la vertemos sobre la base de galleta.
- 3 Preparamos el merengue montando las claras a punto de nieve suave. A continuación incorporamos el azúcar poco a poco sin parar de batir. Reservamos una tercera parte para más tarde. Cuando las claras están en un punto consistente, añadimos el resto del azúcar y aromatizamos con unas gotas de esencia de vainilla.
- 4 Extendemos el merengue sobre el relleno de chocolate y con el dorso de la cuchara formamos unos picos. Horneamos a 180° C durante 25-30 minutos con calor arriba y abajo. Cuando veamos que el merengue esté dorado, retiramos y dejamos templar. Se puede servir templada o fría.

más recetas en



[envidia Cocina.com](http://envidiacocina.com)