

REPOSTERÍA

TORTADA

INGREDIENTES:

- 6 Huevos
- 190 gr. de Azúcar
- 200 gr. de Almendra molida
- 125 gr. de harina y flor de Almidón

Se prepara igual que el bizcocho, separando las claras de las yemas y batiéndolas a punto de nieve con el azúcar, luego incorporar las yemas, almendra y la harina mezclada con la flor de almidón. Verter sobre un molde redondo y cocer en el horno a fuego lento (160°).

Una vez fría, se parte por la mitad y se rellena con dulce de yema. A continuación se baña con un almíbar al que se le incorpora una copita de licor (Brandy, Licor 43, Vino de Jerez, al gusto).

Por último se cubre con un merengue (claras de huevo montadas a punto de nieve fuerte) y se adorna.

