

Torta bombon

6 porciones

Ingredientes

5 yemas
2 y ½ cucharadas de
SUCRALIGHT POLVO
½ taza de cacao
¼ taza de harina
5 claras a nieve firme

Merengue - Ingredientes

4 claras
2 y ½ cucharadas de
SUCRALIGHT POLVO
1 cucharadita de vainilla
1 cucharada de gelatina
sin sabor sin disolver

Elaboración

Batimos las yemas con **SUCRALIGHT POLVO** hasta que quede una crema espesa. Incorporamos el cacao apenas humedecido con agua caliente, mezclamos bien y agregamos harina y las claras batidas a nieve firme, con movimiento envolvente con cuchara de madera. Volcamos toda la preparación en molde apropiado y cocinamos en horno a 180° hasta que introduciendo un palito, éste sale limpio. Preparamos el merengue una hora antes de servir la torta. Mezclamos las claras con el **SUCRALIGHT POLVO** y calentamos 30 segundos en microondas o a baño María hasta que se caliente. Batimos con batidora eléctrica durante 10 minutos, agregamos la vainilla, espolvoreamos con una cucharada de gelatina sin sabor (el polvo) y volcamos todo el batido sobre el bizcocho ya frío. Gratinamos y ponemos en heladera, una hora, para servir bien frío.



1 porción: 179 calorías

Glúcidos 17,3g
Proteínas 11 g
Lípidos 7,3g

