

Torta de frambuesa y manjar



★★★★★ 96347/5

206 votos

Añadir a Favoritos

El resultado de esta torta de frambuesa y manjar es tan impactante que tus invitados te pedirán que la repitas cada vez que te visiten. Lo mejor de todo, es que sólo toma 50 minutos, por lo que es una excelente opción para cuando no tenemos mucho tiempo para pasar en la cocina.

PARA: 10 PORCIONES / PREPARACION: 50 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

Ingredientes para la masa:

- 500 g Harina con Polvo de Hornear Selecta
- 80 g mantequilla
- 3 yemas
- ½ tz leche

Ingredientes para relleno:

- 500 g manjar
- 300 g frambuesas frescas
- 300 g crema para batir
- 3-4 cda azúcar flor
- 2 discos de merengue

Cargar carrito



Harina Con Polvos



PREPARACIÓN

01.

Precalentar el horno a 180°C.

02.

Colocar en un bowl la harina con polvo de hornear Selecta junto a la mantequilla, y con la ayuda de las manos lograr un arenado, agregar las yemas de a una y por último la leche. Amasar hasta lograr integrar bien todo y lograr una masa suave.

03.

Formar un cilindro y dividir la masa en 10 o 12 cortes iguales. Estirar la masa con la ayuda de un uslero y cortar círculos de 20 cm.

04.

Colocar los círculos en una lata enmantecada y enharinada o usar papel mantequilla.

05.

Hornear por 6-8 minutos o hasta que estén apenas dorados los bordes. Reservar.

06.

En un bowl batir la crema de leche (debe estar fría) con la azúcar flor, hasta lograr un punto chantilly.

07.

Elegir un plato grande para el armado de la torta. Disponer una hojarasca cubrir con manjar y merengues en trozos, cubrir con crema chantilly y frambuesas. Repetir el paso anterior 4 o 5 veces. Terminar con un disco de hojarasca, cubrir con crema y frambuesas. 8- Llevar a refrigerar mínimo unas dos horas antes de servir.

