

Tartas de Merengue y Caramelo Inglés

Rinde 12 porciones.

Ingredientes

Mousse de Chocolate

1 paquete de pudín instantáneo de chocolate (4 porciones) sin grasa/sin azúcar

1 taza de leche fría al 1% ó desgrasada

1 recipiente de 8 ozs. de crema batida sin grasa

Tartas de Merengue y Caramelo Inglés

2 claras grandes de huevo, a temperatura del ambiente

¼ cda. de cremor tártaro

½ taza de azúcar

2 Cdas. de la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés

¼ taza de grageas de toffee

En el Recipiente Quick Shake®, mezcla el pudín con la leche hasta espesar. Vierte la mezcla de pudín en el Tazón Wonderlier® de 8 ¾ tazas/2.1 L y añade de manera envolvente la cubierta batida con la Espátula de Silicón para Salsas. Cubre y coloca en el refrigerador.

Calienta el horno a 275°F/135° C. En el Tazón Wonderlier® de 6 tazas /1.4 L, bate las claras de huevo hasta que estén ligeras y espumosas, unos 20 segundos con un batidor eléctrico a velocidad media. Añade el cremor tártaro y continúa batiendo las claras hasta formar picos, por unos 2 minutos. Cambia la velocidad del batidor a Alta y añade el azúcar gradualmente, vertiéndola lenta y constantemente. No añadas toda el azúcar al mismo tiempo. Continúa batiendo hasta que la mezcla esté brillante y forme picos rígidos, por unos 3 a 4 minutos. Con la Espátula de Silicón para Salsas, mezcla de manera envolvente la Mezcla Simple Indulgence™ para Postre de Caramelo Inglés hasta incorporar bien.

Coloca la mezcla de claras de huevo en el Decorador Squeeze It™ con la punta de rosa. Vierte la mezcla sobre una lámina para hornear con un movimiento circular, primero hacia adentro y luego hacia afuera, resultando en una tarta de 3–4" de diámetro. Deja aproximadamente 1" de espacio. Hornea 1 hora hasta que el merengue empiece a lucir rajado. Apaga el horno y deja reposar en el horno por unos 30-45 minutos, hasta que los círculos de merengue estén bien secos.

Coloca el *mousse* de chocolate en el Decorador Squeeze It™ con la punta de rosa y decora la parte superior de las tartas de merengue con caramelo inglés. Rocía con grageas de toffee.