

INGREDIENTES

Para la masa:

- 400 g de manteca
- 300 g de chocolate
- 2 tazas de azúcar
- 8 huevos
- 2 cdas de harina
- 500 g de dulce de leche
- 200 g de crema de leche
- **Para el merengue italiano**
- 400 g de azúcar
- 200 g de claras de huevo
- 150 cc de agua



PROCEDIMIENTO:

Para hacer este **marquise de chocolate** vas a tener que ponerte las pilas porque aunque tiene ingredientes clásicos, hay que prestar atención al paso a paso para que quede fabuloso (más que nada el merengue que viene con truco).

Primero vas a disolver a baño María el chocolate junto con la manteca y el azúcar, después vas a sumar los huevos ligeramente batidos y, por último, la harina. Por otro lado, en mantecá y en hariná un molde de 28 cm de diámetro donde se va a hacer tu **marquise de chocolate**.

Después, volcá la preparación y llevá a horno moderado hasta que comiencen a desprenderse los bordes, te vas a dar cuenta enseguida pero no tengas mucho tiempo abierta la puerta del horno. Retirá, dejá enfriar un poco y desmolda. **Atención: el truco es que pases un cuchillo por todo el contorno para evitar que se rompa.**

Reservá esto a temperatura ambiente y vas a empezar a hacer el merengue. Batí las claras y hacé un almíbar con el azúcar y el agua, cuando llegue a punto “bolita” vas a tirar en forma de hilo sobre las claras a nieve para realizar este hermoso merengue italiano firme y brillante. Para el armado, cubrí la torta con una capa bien generosa de dulce de leche, una finita con la crema batida sin azúcar y terminar con el merengue italiano en forma de picos, y si sos muy golosa podés decorar con hilos de dulce de leche, chocolate o por qué no, frutos rojos para hacer una versión más primaveral.