Receta de Postre Merengado Rápido

24 Feb 2018

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este fácil y rico **Postre Merengado** que podéis preparar en casa para vuestra familia y seguro que les va a encantar.

Ingredientes

- Bizcochos de soletilla u otros (18)
- Dulce de leche (300grs)
- Crema de leche (250ml)
- Claras de huevo (tres)
- Azúcar (una taza)
- Zumo de limón (una cucharada)
- Ron (una cucharada)
- Almíbar (cuatro cucharadas)
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. En un bol batir la crema de leche (nata) con la batidora, añadir el dulce de leche y seguir batiendo hasta que quede una masa suave y homogénea
2. Mezclar el ron y el almíbar en otro bol y humedecer los bizcochos uno por uno
3. Formar capas en una fuente, la primera de bizcochos, la segunda de la mezcla de nata y dulce de leche, después otra de bizcochos, y así hasta terminar
4. Hacer un merengue con las claras de huevo , batir las claras con el azúcar y el jugo de limón hasta que se formen picos
5. Extender el merengue por encima con ayuda de una manga pastelera
6. Espolvorear azúcar glas por encima del merengue
7. Para el toque final, quemar el merengue con un soplete de repostería
8. Servir y....buen provecho!!!