Bizcocho de toffee con crema bicolor de mango

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Huevo
- 3 Claras pasteurizadas
- 4 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 2 cucharadas soperas de Salvado de trigo
- 6 cucharadas soperas de Queso batido desnatado 0%
- 1 sobre de Levadura en polvo
- 2 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 10 gotitas de Aroma de toffee
- 3 cucharadas soperas de Queso de untar 0% (casero)
- 4 sobrecitos de Edulcorante en polvo
- 10 gotitas de Aroma de mango
- Unas gotitas de Colorantes amarillo y rojo

Preparación:

Paso 1

En primer lugar prepararemos la crema. En un bol echamos el queso de untar junto con 3 sobres de edulcorante, 2 cucharadas soperas de queso batido, el aroma de mango y el colorante amarillo. Mezclamos bien y reservamos en la nevera.

Paso 2

Seguidamente empezamos con el bizcocho. En un bol echamos los huevos y batimos hasta que estén espumosos. Una vez conseguido vamos añadiendo poco a poco el resto de ingredientes y mezclamos hasta conseguir una pasta homogénea. Ponemos la mezcla en un molde de silicona y lo metemos al microondas durante 3 minutos

aprox. a máxima potencia (dependiendo de nuestro microondas cambiará el tiempo) lo sacamos, le damos la vuelta y lo volvemos a meter el mismo tiempo. Dejamos enfriar unos minutos y lo cortamos por la mitad.

Paso 3

Echamos en una de las mitades una capa fina de la crema que teníamos reservada. Ponemos la otra parte del bizcocho y volvemos a poner otra fina capa de crema. A la que nos ha sobrado le añadimos el queso batido, el sobre de edulcorante, el colorante y mezclamos. Con una jeringuilla hacemos tiras finas a lo largo de todo el bizcocho separándolas 1 cm aprox. entre si. Pasamos el peine de repostería haciendo pequeñas olas y se nos mezclaran los colores. Servir.