Bizcocho de nata con costra

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Molde metálico de 31 x 22 cm.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 8 Claras de huevo
- 350 g. de Harina
- 350 ml. de Nata 35% MG
- 400 g. (50 para decorar) de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Necesitamos un bol grande, limpio. Comenzamos por separar las claras de las yemas. Antes de proceder con las claras montamos la nata con la ayuda de la batidora. En un par de minutos la nata debería de estar perfectamente montada. Reservamos. Montamos las claras a punto de nieve. Vamos a introducir el bol con las claras unos 10 minutos en el frigorífico, este truco hará que luego se monten con mayor facilidad. Una vez montadas las claras, vamos añadiendo poco a poco el azúcar, al mismo tiempo que seguimos batiendo, hasta conseguir un merengue de textura esponjosa, procurando que no se nos "baje" la mezcla. Seguimos el proceso añadiendo la harina, que previamente tamizamos con un la ayuda de un colador. Vamos incorporando poco a poco a la mezcla hasta que esté perfectamente integrada con el resto. Por último añadimos la nata montada, que integramos con movimientos suaves y envolventes en la misma dirección, de modo que se vaya mezclando y nos siga quedando la textura adecuada. El resultado final ha de ser una mezcla blanca, compacta y con la textura de crema espesa. Vertemos la crema en un molde rectangular recubierto de papel de horno. Espolvoreamos azúcar, con la ayuda de un pequeño colador, sobre la superficie para que luego nos quede una capa crujiente en la parte superior. Precalentamos el horno a 180º durante 10 min. Colocamos en el centro del horno y cambiamos a la posición "calor arriba y abajo" durante 40-45 min según la potencia del horno. Comprobamos con un pincho metálico o un palillo, y si sale seco en su totalidad es que ya está en su punto. Retiramos del horno y reservamos dejando que se enfríe.