BRAZO GITANO DE CREMA DE CAFÉ

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *Francisco Lima*

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
PARA EL BIZCOCHO SALGA MÁS ESPONJOSO LOS HUEVOS DEBEN ESTAR MUY BIEN MONTADOS

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 LITRO de INGREDIENTES, PARA LA CREMA DE CAFÉ: LECHE
- 2 UNIDADES de CANELA EN RAMA
- O HE PUESTO DE NARANJA POR QUE NO TENÍA LIMÓN, de CÁSCARA DE LIMÓN
- 6 YEMAS DE HUEVO
- 95 GR. de MAIZENA
- 1 CUCHARADA de CAFÉ SOLUBLE
- 200 GR. de AZÚCAR
- LAS SEIS CLARAS QUE NOS SOBRAN Y TRES HUEVOS ENTER de PARA EL BIZCOCHO: HUEVOS
- 6 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 6 CUCHARADAS de HARINA
- MEDIO VASO de PARA EL JARABE: AGUA
- 4 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 1 BUEN CHORO, de ANÍS DULCE

Preparación:

Paso 1

Del litro de leche, apartamos una poca en un bol, el resto la ponemos en un cazo con la canela y la naranja, la dejamos que hierva.

Paso 2

En el bol que habíamos apartado la leche, agregamos el azúcar, el café, la maizena y las yemas de huevo, lo mezclamos todo con el batidor para que no queden grumos.

Paso 3
Cuando la leche empiece a hervir vamos agregando poco a poco y sin parar de remover a la mezcla de los huevos y la maicena, enseguida la vertemos de nuevo en el cazo y seguimos removiendo hasta que espese.

Paso 4
La volcamos en un recipiente, dejamos enfríar unos minutos y la tapamos con films transparente para que no se reseque.

Paso 5
Para el bizcocho cubrimos una placa de horno con papel de cocina y lo pintamos con aceite.

Paso 6
Montamos los huevos con el azúcar, hasta que hallan triplicado su volumen y estén blanquecinos.

Paso 7
Con la ayuda de colador, vamos poniendo la harina poco a poco y la mezclamos con movimientos envolventes.

Paso 8
Extendemos la masa sobre la placa del horno precalentado y lo ponemos a 180º durante 10 minutos aproximadamente.

Paso 9
Extemdemos un paño limpio y lo espolvoreamos de azúcar.

Paso 10
Ponemos el bizcocho sobre el paño y retiramos el papel.

Paso 11
Con la ayuda del paño lo liamos y esperamos a que se enfríe. Mientras hacemos un jarabe con el azúcar, el café, el anís y medio vaso de agua.

Paso 12
Lo calamos con este jarabe y cubrimos con la crema.

Paso 13
Lo volvemos a enrollar ayudándonos con el mismo paño y recortamos las puntas para que queden rectas.

Paso 14
Lo espolvoreamos con azúcar y lo quemamos con un soplete.