

# Bizcocho borracho con frutas del bosque



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Cobra **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

esta receta nos da la oportunidad de varios postres solo cambiando las frutas y los sabores, probar a hacerlo con yema quemada por encima.

## Descripción:

Es una tarta muy dulce por el almibar que baña el bizcocho, pero se puede contrarrestar sirviendola con nata montada con poco azucar. los arándanos ayudan a mejorar el rendimiento escolar y la memoria de nuestros hijos y también de los mayores.

## Ingredientes para 6 personas :

- Ingredientes para el bizcocho:
- 6 huevos medianos
- 200 gm azucar en grano
- 140 gm harina floja (de reposteria)
- Un chorrito de sirope de arandanos
- PARA LA MERMELADA
- Una bolsa de arándanos desecados de 180 gm taste of America
- 200 gm de azucar
- fresones u otras frutas de bosque
- INGREDIENTES PARA EL JARABE DE CALAR
- 200 ml. de agua
- 160 gm azucar
- una copa de licor

## Preparación:

### Paso 1

Para hacer el bizcocho. Hacemos un batido normal de huevo entero, batimos los huevos con el azucar y el sirope, calentando el bol al baño maría hasta que la masa se desprenda del batidor lentamente y caiga dejando marca. Añadimos la harina tamizada, se le puede añadir un poco de impulsor y mezclamos con la mano moviendo de arriba abajo sin trabajar la masa. Volcamos sobre una bandeja de horno preparada con un papel antiaherente ( en mercadona los hay) y extendemos bien golpeando ligeramente la bandeja hasta que quede la

masa uniforme. Metemos al horno previamente calentado a 220° C. Vigilar porque en apenas 5 o 6 minutos estará horneado.

## **Paso 2**

Preparar la mermelada. ( la podemos tener hecha previamente) poner al fuego en un cazo los arándanos con un poco de agua que los cubra y dejar cocer 10 minutos a fuego lento. Añadir 150 gm de azúcar y dejar cocer de nuevo hasta alcanzar punto de hebra fina (unos 118°C). Antes de enfriar mucho poner en un colador y dejar pasar el almibar aplastando un poco los arándanos para que suelten todo el líquido posible y reservar este. poner de nuevo los arándanos al fuego con algo más de agua y los 50 gm de azúcar restantes. dejar cocer de nuevo y reservar. Mientra recortamos los bordes del bizcocho y hacemos 4 tiras iguales.

## **Paso 3**

preparamos el almibar con 200 gm de agua y 160 gm de azúcar. Una vez cocido le añadimos una copa de licor al gusto ( preferentemente secos, no dulces) ron, whisky, brandy etc... En caliente para que evapore el alcohol. una vez frio bañamos la primera capa de bizcocho, y le extendemos la mermelada más basta, la segunda. ponemos la segunda capa de bizcocho y volvemos a calar con el almibar y ponemos otra capa de mermelada (esta vez la fina ( la que pasamos por el colador). hacer lo mismo con las otras dos planchas de bizcocho.

## **Paso 4**

poner por encima los fresones y las frutas que queráis cortados en láminas o a vuestro gusto. Envolver en film transparente y meter al frigorífico 3 o 4 horas ( se puede conservar bien una semana al no llevar nata ni cremas con huevo). A partir de ese tiempo el almibar se habrá extendido por todo el bizcocho y se puede comer tal cual, pero le podemos añadir nuestro toque decorando con nata, frutos secos en láminas o en crocante etc. Parece complicado, pero no lo es tanto. es muy energético, no apto para quien esté haciendo dieta.