Bizcocho borracho con frutas del bosque

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

Creador: Cobra **Recetizador:** Miriam25



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 contrarestar 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 antiahderente (en mercadona los hay) y extendemos bien golpeando ligeramente la bandeja hasta que quede la

masa uniforme. Metemos al horno previamente calentado a 220º 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 azucar y dejar cocer de nuevo hasta alcanzar punto de hebra fina (unos 118ºC). 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 azucar 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 azucar. Una vez cocido le añadimos una copa de licor al gusto (preferentemente secos, no dulces) ron, wisky, 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 queraís 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.