Tigretón versión megagrande

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el bollo:
- 75 g de harina
- 4 huevos
- 100 g de azúcar
- 25 g de cacao puro en polvo
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Una pizca de sal
- Para el relleno:
- 400 ml de nata 35 % MG
- 80 g de azúcar glas
- 2 cucharadas de queso de untar
- Mermelada de fresa
- Para la cobertura:
- 200 g de chocolate negro
- 200 ml de nata 35% MG
- 25 g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Precalentamos los motores. El horno a 180º. Forramos una bandeja con papel de horno. Separamos las claras y las montamos con 25 g de azúcar y un par de gotas de limón, luego las dejamos en la nevera. Las yemas las batimos con el resto del azúcar y la esencia de vainilla hasta que blanqueen. La harina la tamizamos con una pizquilla de sal y añadimos las yemas. Mezclamos el conjunto hasta que esté integrado. Le tamizamos el cacao mientras removemos. Delicadamente, y como si nuestra vida dependiese del resultado, le añadimos las claras

montadas, con movimientos envolventes, de arriba abajo. Vertemos en la bandeja y horneamos 12 minutos. Estando el bollo aún caliente lo volcamos sobre un paño ligeramente humedecido Y LIMPIO. Con cuidado retiramos el papel. Lo vamos enrollando ayudándonos con el paño y lo dejamos enfriar sobre una rejilla. Mientras reposa montamos la nata con el azúcar glas y las 2 cucharadas de queso. Sobre otro papel de horno extendemos el bollo, le ponemos una capa de mermelada y una de nata y lo vamos enrollando suavemente mientras ejercemos un ligera pero firme presión. Al frigo. Ponemos la nata a calentar y cuando empiece a hervir la retiramos del fuego. La añadiremos a un bol donde tendremos el chocolate troceado y poco a poco lo iremos deshaciendo. Después, le echamos una cucharada de mantequilla a temperatura ambiente y removemos tranquilamente hasta que se integre bien. Cogemos nuestro tigre (que aún no es trigretón) y lo ponemos sobre una rejilla que, a suvez, estará sobre un papel vegetal, que a su vez estará sobre una mesa, que a su vez... etc. Volcamos poco a poco el chocolate por encima del bollo y si vemos que algo se queda sin cubrir recogemos chocolate (del que está en el papel) con una cuchara y se lo vamos echando de nuevo. Ahí lo mantenemos hasta que el chocolate se endurezca. Lo dejaremos en la nevera hasta el día siguiente.