Bolso de vainilla

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

Creador: Pecile **Recetizador:** Inmaculada Ramo

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

Descripción:

Bolso de "Coco Chanel", con bizcocho de vainilla y crema de vainilla. Realizado para el cumpleaños de mi madre!

Ingredientes para 10 personas :

- PARA EL BIZCOCHO
- 200 ml de Aceite de aceite de oliva
- 220 gr de Azucar
- 200 gr de Harina
- 2 cucharaditas de levadura quimica
- 4 Huevos
- 1 cucharadita de Pasta de vainilla
- PARA EL RELLENO Y COBERTURA
- 300 gr de Azucar superfino
- 300 gr de Mantequilla
- 2 cucharaditas de Esencia de vainilla
- PARA LA DECORACION
- Fondant de colores

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 °. Engrasar y enharinar el molde donde haremos el bizcocho. En un bol, tamizar la harina y la levadura. Reservar. Batimos el aceite, el azucar y los huevos hasta que esten bien integrados. Incorporar la harina y batir. A continuacion, añadimos la vainilla y mezclamos hasta que la masa sea homogenea. Verter la masa en el molde y hornearla durante 25/30 minutos a 180 ° o hasta que los bordes del bizcocho se separen ligeramente y al introducir un palillo salga limpio. Dejar enfriar.

Paso 2

Preparar la crema de vainilla. Tamizar la harina y colocarla en un bol junto a la mantequilla en pomada. Batir durante 5 minutos o hasta que se obtenga una textura similar a la de un helado. Añadimos la vainilla y batir durante 1 minuto mas.

Paso 3

Partimos nuestro bizcocho por la mitad, y cada parte la abrimos para rellenarlas con nuestra crema de vainilla. Poner la otra parte del bizcocho encima y unir las dos mitades para darle la forma del bolso. Vamos cubriendo y rellenando los huecos con mas crema de vainilla.

Paso 4

Por ultimo, estirar la fondant de color, y con un poco de agua o almibar, colocar nuestra fondant cubriendo todo el bizcocho. Debemos hacerlo con cuidado de romper la fondant y dejandola lo mas lisa posible. A continuacion, utilizando fondant de otro color, le hacemos la decoracion que queramos, como la cremallera o las asas. Bon appétit!!