BOMBA TURRON HELADO Y YEMA

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

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO
- 6 UNIDADES de HUEVOS
- 6 CUCHARADAS SOPERAS de HARINA
- 6CUCHARADAS SOPERAS de AZÚCAR
- 1 SOBRE de LEVADURA ROYAL
- MERMELADA DE FRESA O SIMILAR
- 200 MLS. de NATA PARA MONTAR
- YEMA PASTELERA

Preparación:

Paso 1

Pare el bizcocho, separamos las claras de las yemas, batimos las claras a punto de nieve, batimos las yemas con el azúcar hasta que esten blanquecinas, agregamos la harina con el levadura mezcladas y seguimos batiendo hasta integrarlo todo, mezclamos las claras con las yemas con movimientos envolventes procurando que no se nos baje la mezcla. Ponemos la masa en la bandeja del horno sobre papel parafinado y los metemos en el horno precalentado a 190º durante diez o quince minutos.

Paso 2

Cortamos la plancha de bizcocho en tres partes iguales, cubrimos cada parte con mermelada de fresa y las ponemos unas encima de las otras presionando con las manos para que queden bien pegadas. Cortamos tiras largas y finas y cubrimos un escurridor forrado de films transparente, como se ve en la imagen.

Paso 3

Ponemos el helado dentro de la bomba cubrimos toda la superficie con los restos del bizcocho sobrante lo tapamos con el films y lo metemos en el congelador hasta el día siguiente.

Paso 4

La cubrimos con la yema, y lo decoramos con la nata. http://www.recetizate.com/receta/80811/YEMA PASTELERA. Esta es la yema pastelera.