Brazo de gitano veraniego by Jamie Oliver

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 4 Claras de huevo de corral
- 200 g de Azúcar
- 1 cucharadita de Maizena
- 1 Vaina de vainilla
- 450 ml de Nata doble
- 2 cucharadas de Flor de saúco
- 450 g de Mezcla de frutos del bosque

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 160 °. Preparar una bandeja de aproximadamente 23 x 30 cm con una hoja grande de papel de horno. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal marina. Añadir el azúcar poco a poco y seguir batiendo hasta que se integre. Tamizar la harina de maíz y batir a máxima potencia durante 5 minutos, o hasta que esté firme y brillante. Verter la mezcla sobre el molde de papel y hornear 20 - 25 minutos, debe ser suave y esponjosa en el interior. Dejar enfriar. Abrir la vaina de vainilla y raspar las semillas, añadir la nata y la flor de saúco. Montar hasta que se formen picos suaves. Aplastar un puñado de las bayas y repartirlas bien por la mezcla. Disponer el merengue frío en una hoja de papel de horno nueva. Untar una capa de crema y cubrir con una capa de bayas. Enrollar cuidadosamente el merengue con la ayuda del papel. Servir.