BRAZO DE TIRAMISÚ

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mamen j



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

El truco de esta receta:
Al enrollar el bizcocho utilizar el relleno sobrante como cobertura fina.

Descripción:

Fina y deliciosa combinación de dos postres típicos

Ingredientes para 8 personas :

- 6 huevos
- 100 gr harina normal
- 200 g de azúcar
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal, 16 gr.)
- 250 gr de queso Mascarpone
- A ojo de cacao en polvo
- fideos de chocolate para decorar

Preparación:

Paso 1

Hacemos el bizcocho del brazo. Es el mismo procedimiento que el Brazo de gitano de Eva Arguiñano. Con 4 de los 6 huevos, los 100 gr de harina, 100 gr de azúcar y la levadura. Separáis las yemas y las batís con la mitad del azúcar ayudándoos de las varillas eléctricas mejor, hasta conseguir una mezcla blanquecina. Montamos las claras a punto de nieve con un pelín de sal y a mitad del montaje añadimos el resto de azúcar de los 100 gr totales. Lo añadimos a la mezcla y vamos vertiendo poco a poco la harina previamente mezclada con la levadura. Lo vertemos sobre papel de horno en la bandeja del mismo y con una espátula lo repartimos equitativamente. Al horno unos 15 minutos a 165º. Dejamos enfriar de todo para que no nos rompa al enrollarlo.

Paso 2

Preparamos una cafetera y separamos un vaso, diluimos dos cucharadas de azúcar y dejamos enfriar. Preparamos el relleno con la crema de mascarpone. Separamos las yemas de las claras, éstas las montamos a punto de nieve con un pelín de sal. Si os dais cuenta es casi el mismo procedimiento utilizado para el bizcocho. Mezclamos el azúcar con las yemas bien batidas y vertemos el queso. Nos costará al principio porque la mezcla

estará un poco espesa pero al añadir las claras quedará en su punto perfecto de cremosidad. Una vez todo bien integrado reservamos para el montaje.

Paso 3

Desprendemos con cuidado el bizcocho del papel de horno y lo volvemos a colocar sobre él ya despegado. Por la parte tostada mojamos con una cuchara un poco el bizcocho de café. Se debe ir poco a poco e ir vertiendo pocas cantidades porque no se nos puede empapar demasiado o luego no rodará para enrollarlo y se nos desmigará completamente. Espolvoreamos cacao en polvo y añadimos la crema de mascarpone, sobrará algo. Con una espátula la extendemos bien. Ayudándonos del papel de horno lo vamos enrollando. Con cuidado lo colocamos sobre una fuente. Con la crema sobrante lo repartimos bien por todo el brazo a modo de cobertura, espolvoreamos de nuevo cacao en polvo y añadimos los fideos de chocolate. Reservamos en el frigorífico un par de horas para que mas compactado nos parta bien al realizar las porciones. Al día siguiente estará aún mejor en sabor y textura. Buen Provecho