

Brazo de gitano con chantilly, cacao y fresa

Ingrédients

- 150g de claras de huevo
- 40g de azúcar (1)
- 90g de yemas de huevo
- 50g de azúcar (2)
- 40g de mantequilla
- 30g de harina
- 70g de maicena
- 15g de cacao en polvo sin azúcar
- 35g de azúcar glas
- 350g a 400g de fresas

Préparation

1. Cuando era pequeña, mi pastel favorito era un brazo de gitano de chocolate y chantilly que preparaba mi madre para mi cumpleaños; me inspiré en esa receta añadiendo fresas (pero son opcionales, fuera de temporada puedes quitarlas o reemplazarlas por otra fruta).
2. Es un pastel muy sencillo de preparar, que requiere poco material y tiempo.
3. Derrite la mantequilla y déjala templar.
4. Bate las claras de huevo con el azúcar (1) hasta obtener claras montadas, con el azúcar totalmente disuelto.
5. Bate las yemas de huevo con el azúcar (2) hasta que la mezcla aumente de volumen y aclare.
6. Añade la mantequilla derretida, luego la harina, la maicena y el cacao tamizados delicadamente con una espátula de silicona.
7. Termina incorporando las claras montadas delicadamente.
8. Extiende la masa sobre una placa de horno forrada con papel sulfurizado e introduce inmediatamente en el horno precalentado a 185°C durante 8 a 9 minutos.
9. Al salir del horno, retira inmediatamente el bizcocho de la placa y despega el papel sulfurizado.
10. Enrolla en un paño húmedo para que enfríe con la forma adecuada.
11. Deja enfriar completamente.
12. Montar la crema líquida con el azúcar glas en chantilly.
13. Extiende sobre el bizcocho, luego coloca fresas enteras en el extremo del bizcocho.
14. Enróllalo y cúbrelo con el resto de chantilly.
15. Decora con rodajas de fresa, luego corta los bordes para tener un pastel limpio y ¡disfruta!