

Hornos
Multifunción con
PlusSteam
Con un Plus de Vapor

#unatartapara

24 de junio
«Brazo de Gitano»



Ingredientes

Bizcocho:

- . 6 claras y 6 yemas de huevo
- . 1 paquete de azúcar de vainilla
- . 160 gramos de azúcar
- . 250 gramos de mantequilla al punto de pomada
- . 100 gramos de harina
- . 40 gramos de harina de maíz
- . 200 gramos de chocolate derretido
- . 1 pizca de sal
- . 60 gramos de azúcar glas
- . 300 gramos de chocolate blanco
- . 50 gramos de mantequilla
- . 3 cucharadas de licor de cerezas (Kirsch)




Elaboración

1. Batir en un bol las yemas de huevo con el azúcar de vainilla, el azúcar blanco y los 250g de mantequilla al punto de pomada hasta lograr una mezcla ligera y esponjosa
2. Incorporar juntas con un tamiz la harina y la harina de maíz y mezclar bien. Dividir la masa en dos mitades e incorporar el

AEG



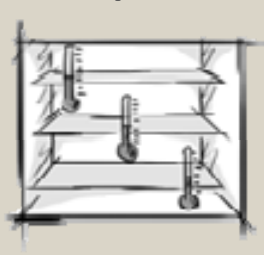
Elaboración (2)

3. Batir las claras de huevo con la sal a punto de nieve, añadir el azúcar glas y continuar batiendo hasta que lograr que la mezcla brille. Extender estas claras de huevo tanto sobre la masa de chocolate como en la otra y mezclar con cuidado
4. Recubrir la bandeja original del horno con papel para hornear y extender la masa clara sobre ella
5. Activar la función AEG PlusSteam a 160 °C usando la función «Turbo Plus»   con el botón «PlusSteam»  activado para hornear la masa clara extendida sobre la bandeja durante 10 minutos en el nivel 3 del horno con 100 ml de agua en la cavidad.
6. Pasados estos primeros 10 minutos extender con mucho cuidado la masa con chocolate sobre la masa clara ya horneada. Hornear durante otros 10 o 12 minutos también en el nivel 3 del horno a la misma temperatura.
7. Cubrir la encimera de la cocina con papel de plata y colocar el bizcocho sobre esta
8. Cubrir inmediatamente el bizcocho con la bandeja del horno y dos paños de cocina para que se enfríe lentamente y no pierda su suave textura
9. Derretir despacio el chocolate blanco junto con el licor de cerezas y la mantequilla en una sartén a fuego muy lento. Remover y permitir que se enfríe hasta que adquiera una consistencia fácil de untar
10. Extender sobre el bizcocho ya frío. Una vez extendido enrollar el bizcocho para formar el brazo y dejar reposar en el frigorífico durante aproximadamente 2 horas
11. Antes de servir decorar espolvoreando azúcar glas al gusto sobre el brazo terminado.
12. Acompañelo de cerezas frescas en su jugo y frutos secos troceados sobre crema de vainilla.

Utilización de la función vapor «PlusSteam»



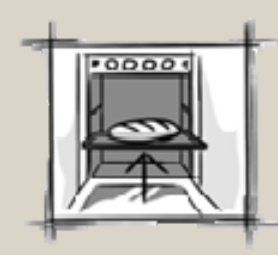
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la masa a hornear