Angel's food

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

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para el bizcocho:
- 80 g de harina
- Unas gotas de zumo de limón
- 120 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 8 claras de huevo
- Una pizca de sal
- Para la crema de mascarpone:
- 250 g de queso mascarpone
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 170ºC. Utilizar un molde de metal sin encamisar, porque esta masa debe engancharse al molde para que cuando le demos la vuelta una vez horneado no se desmolde. Tamizar el azúcar y la harina en boles separados. En un vaso batidor poner las claras, la sal y el zumo de limón, batir a velocidad baja. Cuando empiecen a espumar subir poco a poco a media velocidad. Cuando tengamos un merengue blando añadiremos a cucharadas el azúcar, batiendo tras cada cucharada y después la vainilla. Ya habremos conseguido una consistencia fuerte y ahora añadiremos la harina en dos tandas, mezclando a mano con mucho cuidado Hornear entre 40-50 min, hacer la prueba del palillo. Sacar del horno, dar la vuelta al molde y sin desmoldar dejar enfriar sobre una rejilla durante 1 h. Pasado ese tiempo, introducir un cuchillo separando el borde del bizcocho del molde y desmoldar. Dejar enfriar totalmente sobre la rejilla. Mientras se enfría podemos hacer la crema de queso, mezclando todos los ingredientes en un bol. Una vez frío el bizcocho ya lo podemos cortar por la mitad y rellenar con 1/3 de la crema de queso. Repartir el resto de la crema alrededor y por encima del bizcocho.