BIZCOCHO ENROLLADO DE CHOCOLATE BLANCO Y RON

INGREDIENTES

BIZCOCHO:

4 huevos
120 g azúcar
120 g harina
Almendra laminada

300 g chocolate blanco
200 g nata para montar
Ralladura de 2 limas

ALMÍBAR:

60 g azúcar
60 g agua
1 chorrito de ron

MODO DE HACERLO

BIZCOCHO:

Batir los huevos con el azúcar hasta que queden muy espumosos. Añadir la harina tamizada y mezclar con movimientos envolventes. Extender la masa sobre una bandeja de horno con papel antiadherente. Repartir las almendras laminadas y hornear a 180º unos 14-15 minutos. Retirar y dejar enfriar. Desmoldar.

ALMÍBAR:

Calentar el agua con el azúcar hasta formar un almíbar. Al final, añadir el ron.
Enfriar.
Calentar la nata en un cazo. Derretir el chocolate blanco al baño María o al microondas. Verter la nata en el chocolate y remover hasta integrarlo bien. Añadir la ralladura de lima. Enfriar en nevera hasta que la crema tome consistencia.
Bañar la plancha de bizcocho con el almíbar. Cubrir con la crema de chocolate blanco y enrollar formando un rulo. Espolvorear con azúcar glas y adornar con chocolate blanco rallado.

VARIANTES:

Rellenar con mousse de chocolate negro, dulce de leche, Nuttela, crema pastelera, nata montada con frutos rojos, mango, kiwi.

CONSERVACION:

El bizcocho se conserva 2-3 días en la nevera y admite congelación.