

BRAZO DE GITANO DE MERENGUE CON PETALOS Y AROMA DE ROSAS



INGREDIENTES

BRAZO DE GITANO

150 g claras de huevo
250 g azúcar glas
Extracto de vainilla
1 cucharada vinagre blanco
1 cucharada harina maíz
1 cucharada azúcar

NATA

100 g queso mascarpone
40 g azúcar glas
1 ½ cucharadas agua de rosas
400 g nata para montar

RELLENO

1 terrina de frambuesas
Pétalos de rosas secos
Pistachos verdes

MODO DE HACERLO

BRAZO DE GITANO

Disponer las claras de huevo en el bol de la máquina de montar y trabajar hasta que estén blancas. Añadir el azúcar glas poco a poco y seguir batiendo hasta que el merengue haya tomado una consistencia firme y brillante. Incorporar la vainilla, el vinagre y la harina de maíz y mezclar con la ayuda de una espátula y movimientos envolventes.

Extender el merengue en una bandeja de horno sobre el papel antiadherente. Repartir con la espátula y nivelarlo bien.

Hornear a 160° durante unos 30 minutos hasta que se forme una costra y el merengue esté bien hecho (aunque todavía estará blando al tacto). Sacar del horno y dejar enfriar sin desmoldar.

Una vez frío, retirar con cuidado del papel de horno y disponer encima de una nueva hoja espolvoreada de azúcar.

NATA

En un bol grande batir el mascarpone con el azúcar glas y el agua de rosas para conseguir una mezcla sin grumos. Incorporar la nata montada y seguir mezclando con cuidado.

Distribuir la mayor parte sobre el merengue y reservar una parte de la nata. Repartir parte de las frambuesas sobre la nata.

Con la ayuda del papel, enrollar el merengue por el borde largo hasta darle forma de tronco y colocar en la bandeja de presentación. Utilizar la nata restante para cubrir la parte superior y meter a enfriar en la nevera durante unos 30 minutos.

Antes de servir, espolvorear con azúcar glas y decorar con los pétalos de rosas, los pistachos y las frambuesas restantes.

VARIANTES

Rellenar con otras frutas de temporada, melocotones, ciruelas, mango, fresas, plátano.

Se puede decorar con un coulis de fruta de la pasión. Rellenar con nata aromatizada de naranja, de lima o con licor.

CONSERVACIÓN

Se recomienda tomar en el día para que el merengue no se humedezca demasiado.