

BRAZO DE GITANO CON QUESO Y LIMA



INGREDIENTES

BIZCOCHO:

4 claras
80 g azúcar
5 yemas
60 g Harina
50 g Almendra laminada

MOUSSE DE QUESO Y LIMA:

400 g queso cremoso
150 g azúcar glas
4 hojas de gelatina
4 cucharadas de nata montada
Ralladura de 3 limas

MODO DE HACERLO

BIZCOCHO:

Montar las claras con varillas. Añadir el azúcar y seguir batiendo hasta obtener un merengue liso y brillante. Poner las yemas y la harina tamizada con movimientos envolventes. Extender sobre una bandeja de horno con papel antiadherente y espolvorear con las almendras laminadas.

Hornear a 180° durante unos 12 minutos. Sacar y dejar enfriar.

MOUSSE DE QUESO Y LIMA:

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar un poco del queso cremoso y añadir las hojas de gelatina bien escurridas. Incorporar poco a poco el resto del queso y el azúcar glas. Añadir la nata montada y la ralladura de las limas.

Extender una capa fina de mousse de queso sobre el bizcocho. Enrollar. Dejar enfriar en nevera.

Antes de servir espolvorear con azúcar glas.

VARIANTES:

Rellenar el bizcocho con mousse de distintos sabores, de chocolate negro, blanco, de nata montada con fresas, crema pastelera, diferentes frutas.

CONSERVACIÓN:

Se conserva 4 días en nevera y 6 meses en el congelador.