

Roll Cake de Crema y Frutos Rojos

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Bizcocho de merengue

Almidón de Maíz: 1 y 1/2 cda

Claras: 4 Unidades

Sal: 1 Pizca

Azucar impalpable: 450 Gramos

Jugo de Limón: 3 cdas

Relleno

Arándanos: c/n

Azucar: 4 Cucharadas

Esencia De Vainilla: 2 cdas

Naranja para su ralladura: 1 unidad

Crema de leche: 500 Gramos

Frutillas: c/n

Frambuesas: c/n

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir las claras en batidora a punto nieve con una pizca de sal.
- Agregar el azúcar impalpable de a poco (a cucharadas) sin dejar de batir hasta integrar por completo y formar un merengue firme.
- Diluir el almidón de maíz en el *jugo de limón* y mezclar con 3 cucharadas del merengue
- Volver esta mezcla al bowl e integrar con movimientos envolventes.
- Volcar la preparación sobre una placa enmantecada con papel *manteca* enmantecado y enharinado
- Alisar la superficie, espolvorearla con azúcar impalpable y cocinar en horno a 160° C por 20 minutos.

Relleno

- Batir la **crema** a medio punto, agregar el azúcar, la esencia de vainilla y ralladura de *naranja*.

Armado

- Retirar el merengue del horno.
- Dar vuelta sobre un papel *manteca* espolvoreado con abundante azúcar impalpable para que no se pegue y luego facilitar el arrollado.
- Esparcir la *crema* sobre el arrollado y agregar las frutas de manera pareja.
- Enrollar con la ayuda del papel *manteca* de la base.
- Enfriar y servir en rodajas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-merengue-con-crema-y-frutos-rojos>