Bienmesabe Venezolano

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Jarabe De Ron

Ron: 1/4 Taza
Azúcar granulada: 100 g
Agua: 1/3 Taza

Bizcocho

:
Harina para todo uso: 225 g
Ron: 1 Cucharada
Huevos: 8 unidad
Azúcar granulada: 250 g

Crema De Coco

Crema De Coco: 200 Ml
Leche: 600 Ml
Sal: 1/2 Cucharadita
Azúcar granulada: 200 g
Extracto de vainilla: 2 Cucharada
Ron: 30 Ml
Maicena: 55 g
Yemas: 6 Unidad

Merengue Suizo

Claras de huevos: 4 unidad
Sal: c/n
Coco Laminado Tostado y Azucarado: 200 g
Azúcar granulada: 250 g

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Precalentar el horno a 350F (180C) y forrar el fondo de dos moldes redondos de 20 cm (8 pulgadas) o moldes desmontables con papel pergamino, pero no engrasar los lados.
- Batir las claras de *huevo* a velocidad alta hasta que estén espumosas y luego verter lentamente el azúcar. Continuar batiendo hasta que las claras tengan un pico rígido cuando se levante el globo de la batidora.
- Incorporar las yemas de *huevo* y el *ron* a la mezcla.
- Tamizar la *harina* e incorporarla.
- Dividir la masa entre los dos moldes, extenderla hasta nivelarla y hornearla de 30 a 40 minutos, hasta que el pastel tenga un *color* dorado intenso y se mueva al presionarlo suavemente.
- Enfríae los pasteles en sus moldes sobre una rejilla.

Crema de coco

- Batir el azúcar, la *maicena* y la sal en un bowl grande, añadir la leche y la *crema* de coco y llevar a fuego medio sin dejar de batir.
- Poner un poco de la *crema* caliente en un cuenco con las yemas de *huevo* y batir para combinarlas.
- Añadir todo esto a la olla y seguir batiendo durante un minuto más.
- Retirar la olla del fuego y batir el *ron* y la vainilla (si lo desean).
- Pasar la *crema* a un bol y cubrir la superficie con papel film.
- Dejar que se enfríe a temperatura ambiente y luego enfriar completamente antes de usar.

Jarabe

- Llevar a ebullición el azúcar y el agua, removiendo de vez en cuando, hasta que el azúcar se disuelva.
- Retirar la olla del fuego y añadir el *ron*.
- Enfriar antes de usar.

Armado

- Sacar las tartas de sus moldes y cortar cada una por la mitad horizontalmente.
- Colocar una capa de *bizcocho* en un plato para tartas y pincelar generosamente con jarabe de *ron*.
- Extender un tercio de la *crema* de coco sobre el pastel y cubrir con una capa de pastel.
- Repetir esta operación dos veces más, y terminae con una capa de *bizcocho* pincelada con *almíbar*.
- Enfriar el pastel durante al menos una hora, idealmente 3 horas antes de glaseado.

Merengue Suizo

- Batir las claras de *huevo*, el azúcar y la sal en un recipiente de metal colocado sobre una olla con agua hirviendo a fuego lento, hasta que la mezcla alcance los 140F (60C).

- Batir a alta velocidad hasta que el merengue esté espeso y brillante y mantenga un pico firme cuando se levanten las varillas. El merengue debe utilizarse inmediatamente.

- Extender el merengue sobre la parte superior y los lados de la tarta para cubrirla completamente. El merengue sobrante se puede meter en una manga pastelera con una punta de estrella grande y se pueden poner detalles por encima.
- Presionar el coco tostado en los lados de la tarta y enfríe hasta que esté lista para servir. La tarta se conservará, con la parte cortada cubierta, hasta 3 días.

Consulta la receta original en
https://eg2025.amcnla.services/recetas/bienmesabe-venezolano