

Bienmesabe Venezolano

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Jarabe De Ron

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

Bizcocho

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

Crema De Coco

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

Merengue Suizo

Claras de huevos: 4 unidad **Coco Laminado Tostado y Azucarado:** 200 g
Sal: c/n **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
- Enfriar 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 enfrie 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 terminar 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 enfrié hasta que esté lista para servir
 - La tarta se conservará, con la parte cortada cubierta, hasta 3 días.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bienmesabe-venezolano>