

Bizcocho de lavanda con chiboust de vainilla caramelizada



Ingredientes

Para el bizcocho de lavanda

Impulsor: 10 g

Harina floja: 240 g

Lavanda: 2 Gramos

Azucar: 240 g

Huevos: 350 g

Para el merengue

Azucar: 90 g

LECHE ENTERA: 375 g

Hojas de gelatina: 6 Unidades

Yema de huevo: 75 grs.

Maicena: 40 g

Vainilla natural: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Comenzamos montando los huevos y añadimos lentamente el resto de ingredientes, una vez que todos estén mezclados dejamos en maquina a marcha rápida hasta que monte
- Después lo horneamos a 180°C 20 minutos.

Para el merengue

- Realizamos una *crema* inglesa con la leche, el azúcar, las yemas y la *maicena* una vez tengamos la *crema* ligada y aun caliente le añadiremos las hojas de *gelatina*.
- A continuación montaremos el merengue flojo, e incorporaremos la *crema* anterior y ya lo tendremos listo para disponerlo en la manga
- Colocaremos un **bizcocho** en la base y dosificaremos unas bolas con la ayuda de la manga, seguidamente lo quemaremos con el soplete y decoraremos con un nido de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-lavanda-con-chiboust-de-vainilla-caramelizada>