Brazo gitano en almíbar, con crema de piña y plátano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado y preparación

Crema: 400 g
Azucar: 200 grs.

Para el almíbar

Agua: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Banana: 1 Unidad
Pedro ximenez: 1 Pocillo

Para el biscuit

Chocolate amargo: 320 g
Huevos: 12 Unidades
Agua hirviendo: 2 cdas.
Azucar: 300 grs.
Cafe Instantaneo: 1 cda.

Para la crema de banana y piña

Bananas: 600 g
Azucar: 850 grs.
Piña: 600 g
Jugo De Lima: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para el biscuit

- Batir los huevos con el azucar a blanco.

- Derretir el *chocolate* a baño maria
- Diluir el *café* en el agua hirviendo unirlos y poner la preparación sobre papel *manteca* enmantecado y llevar a horno a 170 grados por 30 minutos
- Reservar

Para la crema de banana y piña

- Cortar las bananas y *piña* en cubos y mezclar con el azucar, dejar reposar por 20 minutos y llevar al fuego hasta lograr punto mermelada.

Para el almíbar

- Hacer un pure con las bananas y mezclar con el azucar y el agua llevar al fuego y cocinar hasta que reduzca a la mitad, dejar enfriar y agregar el pocillo de pedro ximenez.

Armado y preparación

- Montar la **crema** con el azucar a punto chantilly, enfriar por una hora.
- Espolvorear con azucar impalpable y poner por encima el biscuit, untar con la *crema* chantilly, en el centro poner la *crema* de *banana* y enrollar
- Servir con el **almíbar** de *banana* y pedro ximenez.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brazo-gitano-en-almibar-con-crema-de-pina-y-platano