

Búlgaros de chocolate y frambuesas



Ingredientes

Para la plancha de bizcocho

Almendra en polvo: 100 Gramos

Claras de huevo: 150 g

Azucar: 150 g

Harina: 50 g

Trufa a la frambuesa

Chocolate negro fundido: 75 g Cantidad necesaria

Nata: 85 Ml.

Chocolate negro: 100 g

Mermelada de Frambuesa: 50 g

Frambuesas: 6 Unidades

Menta: 1 Ramillete

Preparación de la Receta

Para comenzar montamos las claras junto con el azúcar

- Car hasta obtener un merengue suave, a continuación le añadimos el polvo de *almendra* junto con la *harina* y mezclamos con una espátula, suavemente para que el merengue no pierda volumen, hasta obtener una masa homogénea.
- Después, forramos la placa con papel sulfurizado y extendemos sobre ella la masa anterior, hasta obtener una *plancha* de 1 o 2 cm de grosor
- Horneamos en el horno precalentado a 250o, durante 3 o 4 minutos.
- Retiramos del horno y reservamos en el frigorífico tapado con un paño húmedo (esto evita que se seque y pierda su elasticidad) hasta su utilización.
- A continuación hervimos la *nata* y se retira del fuego para después incorporar el **chocolate** previamente troceado y mezclar hasta que se funda con el calor de la *nata*, por último incorporar la mermelada.
- Dejar reposar la trufa unos 20 minutos y a continuación batimos enérgicamente para obtener una trufa con más cuerpo
- Cortamos el *bizcocho* en tiras de 10x30 cm de ancho por 30 cm

- De largo, a continuación se untan las tiras con la trufa de frambuesa y enrollamos en forma de brazo de gitano.
- Seguidamente cortar en porciones de 10 cm
- De largo y bañar con el *chocolate* fundido
- Para decorar usar una frambuesa y una hoja de *menta*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bulgaros-de-chocolate-y-frambuesas>