Christmas Cheese Roulade



Ingredientes

Genoise

Azucar: 50 grs
Huevos: 5 Unidades
Harina: 70 grs
Sal: 1/2 cdita
Colorante rosa liquido: c/n
Extracto de vainilla: 1 cdita
Miel: 1 cda

Relleno y cobertura

Caramelos picados: c/n
Cerezas en almíbar: c/n
Merengues secos: c/n
Queso tipo americano: 300 grs
Vainilla en polvo: 1 cdita
Chocolate blanco: 200 grs
Monedas de Chocolate: c/n
Queso mascarpone: 200 grs

Preparación de la Receta

- Llevar a batidora los huevos, azúcar, sal, extracto de vainilla y miel
- Batir hasta obtener una *crema* lisa en punto letra
- Retirar de la batidora
- Añadir dos gotas de colorante, revolver con cuidado
- Cernir la *harina* e incorporarla a la preparación por lo menos en tres veces y revolviendo a mano muy suavemente
- Cuidar que no queden grumos.
- Llevar a una placa enmantecada, enharinada y forrada con papel *manteca*, también enmantecada y enharinada
- Esparcir bien
- Hornear a 180 °C durante 10 a 12 minutos
- Dejar enfriar, enrollar envuelto en el mismo papel *manteca* donde fue horneado

- Reservar.
- Mezclar el queso tipo americano con el mascarpone en un bol
- Añadir el *chocolate* blanco fundido y la vainilla en polvo
- Dejar reposar en frío al menos una hora.
- Dividir la preparación en dos ; llevar a manga sin pico una mitad.
- Extender cuidadosamente el genoise sobre una tabla
- Cubrir con el relleno, espatular hasta que quede parejo
- Disponer merengues rotos y una fila de cerezas
- Enrollar cuidadosamente usando el papel *manteca* donde fue horneado
- Llevar a frío hasta que esté firme
- Decorar con la otra parte de la preparación de quesos y cerezas, monedas de *chocolate* y caramelos picados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/christmas-cheese-roulade